**POUILLY FUISSE 2018**

***« Les Ménèstrieres »***

**CEPAGE** : 100 % CHARDONNAY

**TERROIR** : Argilo – Calcaire à bancs de marnes

**EXPOSITION** : Sud-Est

**DENSITE** : 8000 Pieds/Ha

**AGE** : 70 Ans

**RENDEMENT** : 58 Hl/Ha

**TAILLE** : Guyot Simple

**VENDANGE** : MANUELLE

**VINIFICATION**: Traditionnelle (Elevage en cuves et futs de chênes neufs pendant 10 /12 mois)

**ANALYSES** : **Acidité Totale** 4.21 **PH** 3.15 **Titre Alcoométrique Volumique** 13.50 % vol. **Glucose + Fructose** 1.88 g/L

**DEGUSTATION** :

**Œil** : limpide, jaune or avec quelques reflets jaunes

**Nez**: fin et grillé , notes fleurs blanches et poires fraîches.

**Bouche**: attaque fraiche, bouche légèrement crayeuse marquée par la minéralité ,belle longueur, final agrume délicatement toasté.

**CONSERVATION** : Vin de garde (2 à 8 ans)

**SUGGESTION** : Idéal avec des plateaux de fruits de mer, il s’accordera avec les poissons fins en sauce et viandes blanches.

**SERVICE** : 10/12 °

**QUANTITE** : 2200