



SUR LA ROCHE AOC POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Sur la Roche è un vigneto premier cru di Pouilly-Fuissé situato nel comune di Vergisson. Si trova all'estremità orientale del pendio che sale verso ovest, sfociando nella Roche de Vergisson. Sur la Roche ha una pendenza dolce e un'esposizione sud-est. Questo vigneto ha caratteristiche molto minerali, il terreno è composto da calcare giurassico con una profondità limitata, ed è protetto dai venti freddi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e pigiate prontamente. Il mosto viene poi fatto fermentare in barriques di rovere francese, che hanno da 1 a 7 anni. Il vino rimane sui lieviti fino all'agosto successivo, con regolari battonage, e al termine della fermentazione malolattica viene travasato, assemblato, leggermente filtrato e imbottigliato nel Domaine.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino maturo presenta note di albicocca, un tocco di rovere e un accenno di vaniglia e un forte carattere minerale. Le note di tostatura continuano nel palato, che risulta ampio e spazioso, con un'acidità naturale e sfumature gessose che rinvigoriscono i sensi. Una sottile nota di resina di pino conferisce un profumo delicato, completando la sensazione di testa che culmina in un finale rinfrescante. La struttura del vino è liscia e arrotondata, mantenendo comunque una certa freschezza. In definitiva, il vino è semplicemente meraviglioso.

