

## TERRES DU MENHIR AOC POUILLY-FUISSÉ



VITIGNO

Chardonnay 100%

## ZONA DI PRODUZIONE



Il Pouilly-Fuissé è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay coltivate nei comuni di Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson. Questo vino proviene dalle uve delle parcelle appartenenti al domaine sul terroir di Vergisson. Le parcelle sono state scelte per la loro età e per la qualità dei suoli.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e immediatamente pigiate. Dopo la decantazione, il 40% del succo viene fermentato direttamente in barriques di rovere francese di età compresa tra i 3 e i 7 anni, mentre il restante 60% è fermentato in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene lasciato sui suoi lieviti fino al giugno successivo con periodici battonage dei lieviti. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene travasato, assemblato, leggermente filtrato e imbottigliato nel Domaine.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI



Colore oro chiaro, bello e brillante, con riflessi intensi.
Al naso è piacevole, moderatamente intenso e fine,
con una nota di rovere e notevoli aromi di agrumi,
frutta esotica e fiori bianchi. Al palato il vino è potente,
morbido e setoso. Questo Chardonnay possiede un bel
corpo con aromi minerali e di fiori bianchi.

