



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.

