

POUILLY-FUISSÉ LES CROUX



Regione: Borgogna

Denominazione: Pouilly-Fuissé Cuvée: Les Croux

Uve: Chardonnay (100%)

Grado alcolico: 13,5%

Allergeni: Solfiti, Anidride solforosa

VINIFICAZIONE: Viticoltura sostenibile. Raccolta manuale tradizionale. Uve intere, Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox. Affinamento in demi-muid (grande tino di legno).

Terreni argillosi-calcarei.

DEGUSTAZIONE ASPETTO: Colore oro pallido.

NASO: Complesso, equilibrato.

SAPORE: Goloso, generoso, rotondo, minerale, strutturato, di buona intensità, di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 11° e 13°

INVECCHIAMENTO: 9 - 10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Frutti di mare e crostacei, Ostriche, Piatti a base di pesce, Carni bianche, Foie gras

NOTE: Il Pouilly Fuissé "Les Croux" è prodotto su un appezzamento di 1 ettaro di Chardonnay. La vite cresce su un pendio argilloso-calcareo, esposto a ovest, idealmente posto ai piedi della roccia di Vergisson, vicino alla famosa roccia di Solutré. Vinificato in modo tradizionale e affinato in botti di rovere francese da 600 litri per preservare il terroir e la genuinità dello Chardonnay.