

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

POUILLY-FUISSÉ

Vin de Bourgogne
2017

PRODUCTION

Appellation Pouilly-Fuissé Contrôlée


Región: Viñedo situado al sur de Borgoña, en la región de Mâcon.

Variedades de uva: 100% Chardonnay

 Suelo: Caliza y marga.

 Clima continental, con oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano.


Vinificación: Prensado de las uvas antes del desfangado para obtener una turbidez suficiente – fermentación alcohólica realizada entre 20°C y 24°C – fermentación maloláctica – trasiego y clarificación.


 Crianza: sobre lías finas en cubas.


Formato disponible: 75 cl

DEGUSTATION

Amarillo pajizo con reflejos dorados.

 Delicado en nariz, donde asoman aromas a flores blancas (jazmín) y melocotón con notas minerales.

 Amplio y armonioso en boca, con un largo final floral.

 Carnes blancas, pescados en salsa.
Servir entre 10°C y 12°C.

AWARDS

93 puntos- "Excellent, highly recommended"- Ultimate Wine Challenge USA 2015- añada 2013



Hautes Vignes

Los viñedos de nuestro Pouilly-Fuissé están situados en una ladera, al pie de los famosos peñones de Solutré y Vergisson.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

