

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

POUILLY-FUISSÉ

Vin de Bourgogne
2018

PRODUCTION

Appellation Pouilly-Fuissé Contrôlée


Région : Vignoble situé au sud de la Bourgogne, dans la région de Macon.

Cépage : 100% Chardonnay.

 Sol : Craie et marne.


 Climat continental avec des températures hivernales et estivales contrastées.


Vinification : Pressurage des raisins avant débordage afin d'obtenir une turbidité suffisante – fermentation alcoolique conduite entre 20 et 24°C – fermentation malolactique – soutirage et collage.


 Elevage : Sur lies fines en cuves.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Jaune paille aux reflets dorés.

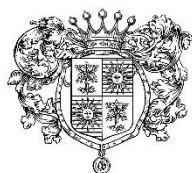
 Nez délicat offrant des arômes de fleurs blanches (jasmin) et de pêche mêlés à des notes minérales.

 Bouche ample et harmonieuse avec une longue finale florale.

 Viandes blanches, poissons en sauce.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

93 points – “Excellent, highly recommended” – Ultimate Wine Challenge USA 2015 – Millésime 2013



Hautes Vignes

Les vignes de notre Pouilly-Fuissé sont situées à flanc de coteaux, aux pieds des célèbres roches de Solutré et Vergisson.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

