

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

POUILLY-FUISSE


Vin de Bourgogne
2022

PRODUCCIÓN

Denominación Pouilly-Fuissé Controlada


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

Variedad de uva: 100% Chardonnay.

 Suelo: Caliza y marga.


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


Vinificación: Prensado de las uvas antes del desfangado para obtener una suficiente claridad – fermentación alcohólica realizada entre 20°C y 24°C / 68°F y 75°F – fermentación maloláctica – trasiego y clarificación.


 Crianza sobre lías finas en tanques.


Formato disponible: 750 ml.

CATA

 Amarillo pajizo con reflejos dorados.

 Delicado en nariz, ofreciendo aromas a flores blancas como jazmín, notas de melocotón maduro y miel sobre un fondo mineral.

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

 Carnes blancas, pescados en salsas cremosas, quesos de pasta dura.
Servir entre 10°C y 12°C / 50°F y 54°F.

AWARDS



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

