



POUILLY- FUISSE *Beau Regard*

CEPAGE ET TERROIR

Nos parcelles se situent sur la commune de Fuissé, lieu-dit Beauregard, au cœur de la prestigieuse appellation du Sud de la Bourgogne. Le sol argilo-calcaire et une exposition sud-est expriment ici toute la finesse et la complexité d'un grand Chardonnay.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont cueillis et trillés à la main. Pressurage sur pressoir pneumatique, léger débourage pour éliminer les bourbes lourdes et grossières. Les jus partent en fermentation en Fut de chêne, un batonage régulier apporte rondeur et intensité aromatique. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Mise en bouteille au mois de juin suivant la récolte.

DEGUSTATION

2017 : Ce millésime caractérisé par un été chaud et ensoleillé favorise un chardonnay très souple et opulent. Notes beurrées et briochées typiques d'un élevage en fût accompagnent des arômes de pêche blanche.

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 12 ° sur Saint-Jacques, Homard, Volaille fermière à la Crème.