

POUILLY-FUISSÉ

Les Raidillons

Sébastien Giroux

Ample & Généreux

Vinification : titre de la page

Pressurage lent, fermentation en levures indigènes, assemblage pour moitié : vinification en cuve et en fût de 400 litres sur lies fines pendant 11 mois

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Lord of the Mâconnais, Pouilly-Fuissé is produced on some 750 hectares of the villages of Solutré, Vergisson, Chaintré and Fuissé, to which is added the hamlet of Pouilly (the coupling of the last two names earned it its appellation). "Les Raidillons", a nod to the "steep" slopes of the hillside vines. Produced from 3 climats "La Roche", "La Cadole" and "Les Petites Bruyères", this Pouilly-Fuissé is rich and complex.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Sébastien Giroux

