

POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU

Les Reisses

Pierre Vessigaud

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Onctueux et persistant

C'est la plus belle parcelle, seulement 0,45 ha, du domaine, au potentiel de garde extraordinaire. « Vers Pouilly » est certainement le terroir noble de Fuissé, donnant des vins très long en bouche persistant. Le Pouilly-Fuissé « Les Reisses » 1^{er} cru est certainement le terroir noble de Fuissé, exposé plein Est sur des Marno-calcaires et Marnes donnant des vins très long en bouche persistant. Très vieilles vignes produisant des raisins très petits, millerandés. Classée en « Premiers Crus ». Vinifié et élevé en demi-muid de 5 ans pendant 12 mois, puis 6 mois en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches en sauce, crustacés, volailles en sauce, poissons, fromages pâtes molles croutes fleuries, desserts glacés, desserts fruits.

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 7 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Pierre Vessigaud

