

# POUILLY-FUISSÉ

## Pierres à Canards

Pierre Vessigaud

---

### COULEUR / TYPE

Blanc

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Frais et persistant*

Cette cuvée reflète la petite parcelle de 0,30 ha de vieilles vignes, 70 ans en moyenne, située à côté du lieu-dit « Les Tâches ». C'est un très grand terroir, donnant de faible rendement et des vins de gardes avec une pureté et minéralité naturelle.

### ACCORDS METS ET VINS

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

Température de service entre 9° et 11°

### POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

### MARCHÉ(S)

France

### PRODUIT PAR

Pierre Vessigaud

