



# POUILLY-FUISSÉ Pierres à Canards

Pierre Vessigaud

Fraîche et complexe

## 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