

POUILLY-FUISSÉ

Les Raidillons

Sébastien Giroux

Richesse et minéralité

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais et persistant

Seigneur du Mâconnais, le Pouilly-Fuissé est produit sur quelque 750 hectares des villages de Solutré, Vergisson, Chaintré et Fuissé, auxquels s'adjoint le hameau de Pouilly (l'accouplement des deux derniers noms lui a valu son appellation). "Les Raidillons", un clin d'oeil aux pentes "raides" des vignes en côteaux. Issu de 3 climats « La Roche », « La Cadole » et « Les Petites Bruyères », ce Pouilly-Fuissé est riche et complexe.

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

Sébastien Giroux

