

# POUILLY-FUISSÉ

## Vieilles Vignes

Pierre Vessigaud

---

### COULEUR / TYPE

Blanc

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Frais et persistant*

Pierre Vessigaud est un spécialiste des Chardonnay du Mâconnais, notamment sur le Cru POUILLY-FUISSÉ. Ce Pouilly-Fuissé est un assemblage d'une vingtaine de Micro-Parcelles de l'appellation : « Les Combettes, Rossins, Vignes des Champs, les Tâches, Travers, Vers Chânes, etc... ». Ce panel de terroirs « Fuisséen », les vignes qui ont entre 40 et 70 ans et les différentes expositions, donnent à cette cuvée de l'équilibre et de la complexité où le chardonnay prend toute sa dimension.

### 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 Export

### PRODUIT PAR

Pierre Vessigaud

