

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

