SÉBASTIEN GIROUX

POUILLY-LOCHÉ

Au Bûcher

Minéral et élégant | Rich & Generous

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Age des vignes : 62 ans
Altitude 250 m
Taille Guyot simple avec pliage en arcure
Labour sous les ceps, enherbement naturel maintenu dans les rangs
Sols de marnes schisteuses

Vines in arches, plowing and grassing.
Shale marls

100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Chardonnay
Hand-picked harvests

Pressurage lent
Fermentation par levures indigènes, à basses températures
Fermentations malolactiques toujours réalisées
Vinification 60% en cuve et 40% en fût de 400 L sur lies fines pendant 11 mois
Assemblage en cuve inox
Tirage en bouteilles après 35 mois d'élevage en cave.

Native yeasts, blend of 40% juice vinified in barrels and 80% in stainless steel vats for 11 months, followed by 6 months of aging in vats

Saint-Jacques poêlées, beurre citronné
Volaille de Bresse à la crème et aux morilles
Filet de turbot, beurre blanc
Risotto aux cèpes
Cabillaud rôti, purée de céleri
Crottin de chèvre affiné

White meats, poultry, exotic dishes, grilled fish, vegetables, fruit desserts, pies, uncooked pressed pasta, goat cheeses.

Degrés alcool : 14%
A déguster Entre 10°-12°

Alcohol content : 14%
To be enjoyed Best enjoyed between 9° and 11°

Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 years in good conditions

Fruité | Fruity	●●●
Structure | Structure	●●○
Fraîcheur | Freshness	●●○
Boisé | Woody	●○○

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE