



## POUILLY-FUISSÉ 2007

### « 2 Terroirs »

#### Grande Exception Monternot

Age des vignes : 50 ans en moyenne

Surface : 1,23 hectares

Localité : Chaintré et Vergisson

Appellation : Pouilly-Fuissé

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépage : chardonnay

Vendanges : manuelles le 9 septembre 2007

Densité de plantation : 8 000 pieds/ha, vignes palissées

Vinification : thermo-régulée, à basse température : 18°C à 20°C.

Élevage : 80% en fûts de chêne, 20% en cuves inox

11 230 bouteilles



#### Histoire

L'appellation d'Origine Contrôlée "Pouilly-Fuissé" a été créée par un décret de septembre 1936. Le vignoble recouvre les pentes des roches célèbres de Solutré (site préhistorique) et de Vergisson, dominant Mâcon et la plaine de la Bresse.



#### Terroir

Le vignoble occupe des petits cirques pentus, orientés est/sud-est, compris entre 250 et 350 mètres d'altitude, aux sols argilo-calcaires du jurassique.



#### Vin

**Robe** : très belle intensité jaune or.

**Nez** : riche et intense avec des arômes beurrés, de boisés parfaitement fondus et d'abricots.

**Bouche** : vin puissant d'une extrême finesse. Une belle complexité marquée par des arômes d'abricots et de toastés. Durant la dégustation, ce vin dévoile beaucoup de rondeur et d'amplitude. La finale persistante est accompagnée d'arôme de citron vert. Un vin remarquablement équilibré.



#### Accord mets et vin

Ce vin accompagne à merveille les viandes blanches comme des cailles rôties. Servir très frais, entre 10 à 12°C.

Il est agréable les premières années mais peut se garder en cave 2 à 5 ans.

