



FONDÉE EN 1865

MOMMESSIN



POUILLY-FUISSÉ 2009

« 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 5 septembre 2009

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

10660 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 : jolie robe or soutenu

Nez : arômes floraux et vanillés : grillé puis fleur blanche.

Bouche : derrière une attaque acidulée, on retrouve le boisé léger bien mêlé à la minéralité du terroir, sur un lit d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Un vin remarquablement équilibré.



Accord mets et vin

Ce vin peut s'accorder agréablement à certains poissons (Saint-Pierre, Sole, Sandre), aux crustacés (homard grillé, aux viandes blanches et fromages (Saint Nectaire, Comté). Servir très frais, entre 10 à 12°C.

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