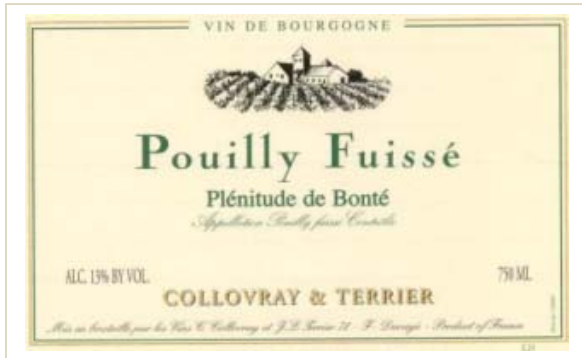


COLLOVRAY TERRIER POUILLY-FUISSE “PLENITUDE DE BONTE”



TERROIR

Ce terroir de Pouilly Fuisse est le plus prestigieux du Mâconnais.

Les vignes ont plus de 50 ans, exposées sur des coteaux ensoleillés orientés au sud-est et situées sur les villages de Fuisse, Pouilly et Vergisson. Cette sélection a été réalisée dans le but d'obtenir un vin riche, équilibré, puissant et plein. Les vignes de Fuisse apportent un côté floral au vin, celles de Pouilly amène de la puissance et celles de Vergisson la minéralité. Le nom de la cuvée vient d'une expression en vieux français, signifiant qu'un raisin devait être cueilli en Plénitude de Bonté : complètement mûr et bon.

GRAPES VARIETY Chardonnay

VINIFICATION

Les raisins sont pressés et le moût clarifié à basses températures. La vinification se fait en fûts de chêne (30% neufs) dans lesquels se déroulent les fermentations alcooliques et malolactiques. L'élevage est effectué en fûts sur lies fines, avec des batonnages réguliers qui ont lieu jusqu'au mois d'avril.

NOTES DE DEGUSTATION

Beaucoup d'élégance pour cette cuvée aux arômes de fruits frais et au boisé discret. Le nez est assez minéral et d'une belle expression de fruits. La bouche est bien équilibrée, ronde et généreuse. La finale est vive et intense.

Nous conseillons d'attendre 6 mois à un an après la mise en bouteilles, avant de commencer de le consommer (souvent mieux après 1 à 2 ans de garde).

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin peut agrémente des plats de poissons et de crustacés, des terrines. On peut le conseiller également sur des viandes blanches ou des volailles à la crème.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne 0.75 cl/Bouchon de liège naturel/Carton de 6 blles

