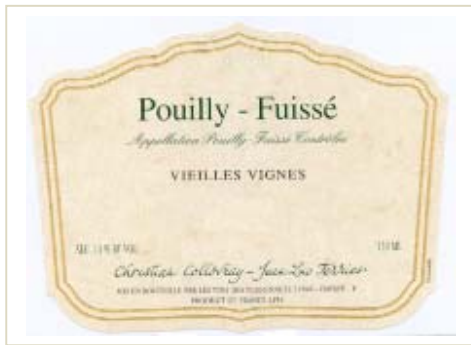


## COLLOVRAY TERRIER POUILLY-FUISSE "VIEILLES VIGNES"



### TERROIR

Cette appellation est la plus prestigieuse du Mâconnais. Les vignes sont âgées entre 60 et 90 ans, exposées au sud-est et idéalement situées près de la roche de Vergisson, sur le terroir du hameau de Pouilly et sur les villages de Solutré et Fuissé. Ces petites sélections de Vieilles vignes nous permettent de récolter des raisins aux maturités tardives et complètes et qui donnent des vins aux arômes fins, vifs ayant une structure solide et ronde.

**CEPAGE** Chardonnay

### VINIFICATION

Les raisins sont pressés et le moût clarifié à basses températures. La vinification se fait en fûts de chêne, essentiellement en fûts de 2 vins, 1 vin et fûts 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 qui s'exprime sur une belle complexité minérale et des arômes de fruits frais. La bouche est bien équilibrée, ronde et structurée, d'une belle générosité, délicate et précise comme peut être une dentelle de Calais. La finale est vive et intense.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin peut agrémenter 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 bouteilles.

