



Philippe
Charmond

POUILLY-FUISSE

SUR LA ROCHE

1^{er} Cru

Type de Vin : Vin Blanc Sec

Cépage : Chardonnay

Rendement et densité : 56 hl à l'hectare, avec 8500 pieds / hectare.

Age de la vigne : 50 ans

Terroir et lieu dit : Sur la Roche, orientation Sud-Est à 400 mètres d'altitude. Les sols sont argilo-calcaire et marno-calcaire, ce sont des sols peu profonds.

Mode de culture : Nous travaillons en lutte raisonnée, avec le travail du sol et un désherbage mécanique.

Vendange : Les vendanges sont manuelles

Vinification : 25 % en fûts de chêne neufs, 25 % en fûts d'1 à 7 ans et 50 % en cuves thermorégulées 18° à 20°C.

Elevage : 12 mois, avec un batonnage hebdomadaire sur les vins en fûts. Les vins en cuves sont élevés sur lies fines, les vins sont assemblés 1 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :

- Le nez est intense et s'exprime sur des notes florales, sur une trame minérale
- L'attaque en bouche est brillante, pour révéler des notes de fruits confits et d'amande. Sa richesse et sa complexité accompagnera sa garde.

Accompagnement : Volaille en sauce, rôti de lotte, gambas grillées; fromages.

