



Philippe
Charmond

POUILLY-FUISSE

PRE DES GOURS

Type de Vin : Vin Blanc Sec

Cépage : Chardonnay

Rendement et densité : 58 hl à l'hectare, avec 8500 pieds / hectare.

Age de la vigne : 50 ans

Terroir et lieu dit : Orienté à l'est, sur une pente inclinée à 18 %, le sol est argileux avec un sous-sol en glaises bleues.

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

Vendange : Les vendanges sont manuelles

Vinification : Pressurage en grappes entières, fermentation en fûts de chêne.

Elevage : 9 à 12 mois en fûts

Dégustation :

- Le nez est complexe, sur des notes de pêches blanches et mentholées.
- La bouche volumineuse et chaleureuse, avec des notes vanillées toastées sur fruits mûrs.

Accompagnement : Fruits de mer, foie gras, fromages de chèvres.