



## POUILLY FUISSÉ 2021 " VIEILLES VIGNES " SEGUIN MANUEL

Pays : France  
Région : Bourgogne  
Sous région : Mâconnais  
Cépage(s) : 100% chardonnay (vieilles vignes)

### Note de dégustation :

Doté d'une robe or pâle, ce vin délivre au nez des notes d'agrumes, de mirabelle et de fleur (chèvrefeuille). En bouche, les arômes de fruits sont complétés par une pointe de minéralité qui donne toute sa race à ce vin. Doté d'une belle profondeur, ce vin expressif se prolonge en fin de bouche pour une finale éclatante sur une note légèrement boisée.



Température de service : 9 C°  
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Entrée de crabe, langoustines, et jacks ou des feuilletés au fromage. Plat de poisson grillé (loup, sole).

### Commentaires du sommelier :

Ce vignoble composé de vieilles vignes de Chardonnay se situe sur des coteaux argilo-calcaires de la commune de Solutré. Thibaut Marion, issu d'une famille de vignerons depuis 10 générations en Bourgogne sait transcender ce grand terroir du Mâconnais. Après une vendange manuelle, les raisins sont directement pressés et fermentent en fûts de chêne. Le vin poursuit ensuite son élevage sur lies pendant 10 mois. Le résultat est un grand vin d'équilibre et d'une belle harmonie.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

