



POUILLY FUISSÉ 1ER CRU " POUILLY " 2022 D. CHEVEAU ET FILS

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Mâconnais
Cépage(s) : 100 % Chardonnay

Note de dégustation :

Belle robe jaune citron moyennement soutenue. Au nez et en bouche, se combinent maturité et fraîcheur, puissance et minéralité, une diversité aromatique et une persistance digne des grands Terroirs du cœur de Pouilly. Un vin qui gagne toujours à vieillir quelques années en cave. Au top entre 5 et 10 ans d'âge.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons grillés, homard à l'armoricaine, fromage de chaource.

Commentaires du sommelier :

Sur les coteaux calcaires et sur des argiles brunes caillouteuses du hameau de Solutré-Pouilly, Nicolas et Aurélie Cheveau récoltent à la main des Chardonnay de haute expression. Ils vinifient ces raisins en fûts de 600 litres pendant 12 mois sur lies, suivis de 12 mois en cuve inox. La dégustation surprend par une aromatique riche et complexe. Un grand Bourgogne assurément !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

