

POUILLY VINZELLES

« Aux Barres »

Bien qu'issue de la plus petite des trois appellations de Pouilly, cette vigne est importante pour Laurent car c'est la première qu'il a pu récupérer de ses grands-parents.

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Maconnais
Loché



Terroir

«Aux Barres»
Coteaux exposés Est
Altitude 200m
Sols Argilo-schisteux
1,8 hectares



Cépage(s)

100% Chardonnay



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Pressurage léger
Débourbage par gravité



Élevage

50% Vieux futs
chêne de 500L
50% cuves inox
Elevage 10 à 12 mois

DÉGUSTATION



Limpide - brillant
Reflets dorés



Belle puissance aromatique
Poire - mangue



Belle densité
Gourmandise aux notes
de fruits exotiques
Rondeur
Fraîcheur en finale



Servir à 11°C
À boire sous 5 ans
afin de profiter de sa gourmandise

