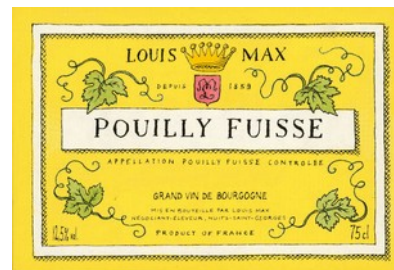




## Pouilly Fuisse'

### Pouilly-Fuisse'

Le vignoble se situe sur les pentes abruptes des roches de Vergisson et Solutré. L'appellation a été créée par décret du 11 septembre 1936. Le sol est argilo-calcaire de jurassique.



### Cépage

100 % Chardonnay

### Note de Dégustation

Robe	Robe d'un joli jaune doré avec des reflets verts.
Nez	Nez intense et complexe de fleurs blanches, noisettes et amandes grillées.
Bouche	Bonne attaque en bouche, vin bien équilibré avec du gras et beaucoup de fraîcheur.
Garde	Peut se boire jeune ou peu vieillir 4 à 5 ans.
Température de service	Température de service voisine entre 11° et 13°.

### Accord Mets/Vins

Il se mariera très bien avec des crustacés, des grenouilles, quenelles, viandes blanches, poissons grillés et fromage de chèvre