

Pouilly-Fuissé « Quintessence »



REGION : Bourgogne

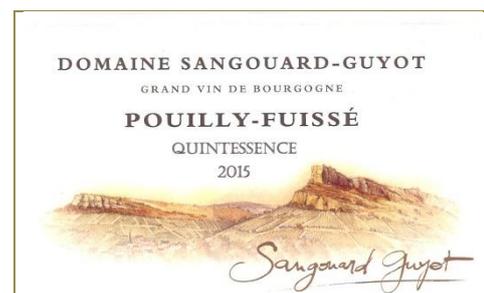
NOM DE LA CUVEE : Pouilly-Fuissé « Quintessence »

Nom du domaine : Domaine SANGOUARD-GUYOT

Production annuelle moyenne : 8200 bouteilles

Degré Alcoolique : 13 %

Disponible en: 75 cl



La roche de Vergisson
en Automne

Le vignoble:

Wine Enthusiast 2016 : 92 points

Vinous 12.2015 : 92 points

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol:** argilo-calcaire
- **Parcelles:** « Le clos des Croux », « Pommard »
- **Rendement:** 50 hl/ha (au lieu de 60 hl/ha)
- **Age des vignes :** 45 ans en moyenne
- **Vendange :** manuelle.
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

Vinification et élevage :

Vinification et élevage en fûts de moins de 3 ans sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires.

Durée : 12 mois (jusqu'à la mise en bouteilles au mois de septembre)

Appréciation gustative:

Le nez est complexe et en dit long sur sa personnalité : minéralité, agrumes et fruits secs légèrement grillés.

Le palais révèle toute la particularité du sous-sol à entroques (fossiles) avec une minéralité qui se marie superbement aux notes torréfiées apportées par le bois jeune.



Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Le Pouilly-Fuissé étant un vin de garde, nous conseillons d'attendre 3 ans avant de le déguster et jusqu'à 10 ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-13° C

Accompagne crustacés nobles, poissons, viandes blanches en sauce crémée, foie gras cuit.

Analyses :

Sucre résiduels: 1.5 g/l - **PH :** 3.60

- **Acidité Totale:** 3.40 g/l - **Type de bouchon:** Liège

LE MOT DU VIGNERON

Ce Pouilly-Fuissé provient d'une des meilleures parcelles de Vergisson : « Le clos de Croux » située sur le flanc sud de la roche de Vergisson. Dans cette vigne, la prédominance de calcaire confère au vin minéralité, finesse et délicatesse.