

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

POUILLY FUISSE VIEILLES VIGNES

TERROIR

Le vignoble de Pouilly-Fuissé recouvre des pentes abruptes au sud de Mâcon, autour des roches de Solutré et Vergisson sur des sols argilo-calcaires du jurassique.

CEPAGE

100% Chardonnay, vieilles vignes de plus de 35 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle, élevage pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Une jolie robe jaune pâle avec des reflets verts.

Au nez, des arômes d'amande douce, des notes minérales et finement citronnées.

En bouche, assez gras, des saveurs délicates rappelant l'amande, la fougère, belle longueur, très harmonieux.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec des crustacés, des poissons en papillote ou à la crème, les Quenelles Lyonnaises, ainsi que les ris de veau.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Déjà très plaisant dans sa jeunesse, il possède un potentiel de garde de 8 ans.

