



 En conversion BIO

OLIVIER GIROUX

POUILLY-FUISSÉ PIERRE LONGUE

L'appellation pouilly-fuissé ne compte que 750 hectares en totalité, elle est née en 1931. Rapport qualité prix exceptionnel, l'appellation est de plus en plus demandée dans le monde entier.

TYPE : Blanc

APPELLATION : Pierre Longue

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Fuissé

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Conversion Bio

SUPERFICIE : 0,5ha

ALTITUDE : 250m

ÂGE DES VIGNES : 90 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 4000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau plein Sud, sur argiles nobles, sol graveleux, sur grès du Trias (250 M d'années).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 100% vinifiés et élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans pendant 12 mois. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION :

Ce Chardonnay présente un arôme fort et agréable. Il offre un goût riche et bien équilibré grâce à sa vivacité naturelle. Ce vin est prêt à être savouré dès maintenant. Son goût persistant en fin de bouche est particulièrement plaisant.

Garde 15 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille tous vos poissons cuisinés et les viandes blanches, mais on peut simplement le servir avant de passer à table et saliver vos convives. Servir à 14°.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.

Domaine du Clos des Rocs - Olivier GIROUX, 64 Chemin de Colonge, Loché - 71000 Mâcon - France
Téléphone : 03 85 32 97 53 - E-mail : vin@closdesrocs.fr.

www.closdesrocs.fr