BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

# POUILLY-FUISSÉ

## LES PIERROTES

Un séducteur avec ses notes d'acacia et de vanille bourbon. La bouche est juteuse, avec une petite note mentholée, confortable. Dynamique, il est l'éternel valeur sûre sur une table de fête.

**TYPE :** Blanc

**APPELLATION :** Les Pierrotes

**NOM DE LA CUVÉE :** Pouilly-Fuissé

**CÉPAGES :** Chardonnay

**AGRICULTURE :** Biologique

**SUPERFICIE :** 0,5ha

**ALTITUDE :** 250m

**ÂGE DES VIGNES :** 80 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 se caractérise par un arôme intense et plaisant. Son palais riche est harmonieusement contrebalancé par une vivacité naturelle. Prêt pour une dégustation immédiate, sa longueure en bouche est remarquablement agréable.

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**