



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



# POUILLY-FUISSÉ

## 1er Cru

Ce 1er cru est un assemblage de parcelles très calcaires des villages de Vergisson, Solutré et Chaintré, au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé.



Après avoir été méticuleusement vendangés et triés à la main, les raisins sont chargés par gravité dans un pressoir pneumatique pour un pressurage très long et délicat dont seul le jus le plus pur sera conservé pour élaborer cette cuvée.

Après décantation à basse température, le moût est transféré dans des fûts de chêne français avec 10% de fûts neufs et des fûts de 1 à 4 ans d'âge. Dans ces fûts, il passera 11 mois durant lesquels il effectuera ses fermentations alcoolique et malolactique puis sera élevé sur lies fines, sans bâtonnage.

Après cette période et des dégustations quotidiennes par Richard Luzy, le maître de chai, les 10 fûts se retrouvent dans une cuve inox pour une période supplémentaire de 6 mois afin de s'assurer que l'intégration du bois, la tension et la luminosité seront parfaitement équilibrées au moment de la mise en bouteille, généralement en avril, 2 ans après les vendanges.



Un or profond et intense avec un nez capiteux de fruits jaunes à noyau bien mûrs, il offre une attaque franche et vive avant de s'ouvrir sur un milieu de bouche texturé et crémeux où notes minérales et tropicales se combinent. La finale est portée par la salinité salivante caractéristique des meilleurs vins du Mâconnais.



À essayer avec un flétan rôti, un risotto à la truffe blanche ou une bonne blanquette de veau. Fenêtre de dégustation : entre 2025 et 2030

100% CHARDONNAY