



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



# POUILLY-FUISSÉ

## Séduction

Issu du lieu-dit "les Bruyères" sur les marnes argileuses du village de Pouilly qui favorisent une pleine et haute maturité des raisins et l'expression la plus complexe du Chardonnay.



Les raisins sont vendangés à la main, pressés lentement et doucement, et le jus est envoyé dans des demi-muids de chêne français de 600L pour la fermentation et un élevage d'un an sur ses lies qui peut être plus ou moins bâtonné selon les millésimes.



Sa robe dévoile des tons jaunes clairs, aux reflets brillants. Le premier nez est d'une grande finesse et au bout de quelques minutes le vin offre une palette d'arômes complexes, allant du miel aux fruits secs (abricots, dattes). La bouche ample et intense est bien structurée. L'élevage en demi-muids de 600L pendant 12 mois met en valeur la texture riche et opulente et sublime les saveurs des abricots secs, mais aussi du thym et du laurier ajoutant de la fraîcheur en finale.

A déguster entre 5 et 10 ans.



Ce Pouilly-Fuissé se marie très bien avec des ris de veau aux champignons des bois ou avec du lapin à la moutarde. Les fromages bleus comme le Roquefort ou le Stilton se marient également très bien.

100% CHARDONNAY