



EARL CARRETTE

Pouilly-Fuissé Premier Cru

Les Crays, Les Crays, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sur les coteaux au pied de la Roche de Vergisson.

TERROIR

Sol calcaire et caillouteux formé par les éboulis de la roche, sur marnes en profondeur. Forte pente de 30 à 35%, orientée sud, à une altitude de 350 à 400 mètres.

A LA VIGNE

Domaine en conversion bio: maîtrise de l'herbe par griffage, maîtrise de l'état sanitaire sans produits phytosanitaires de synthèse, mais en appliquant une prophylaxie préventive -ébourgeonnage soigné, effeuillage éventuel etc... pour avoir une bonne aération de la zone des grappes et éviter les entassements de végétation-

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1 ha - **Age moyen des vignes:** 35 ans

Autres informations : Les Crays - Les Crays désignent des coteaux pierreux, des sols caillouteux. Ce terme et ses dérivés sont les noms les plus fréquents des terroirs à vigne de la côte bourguignonne.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique doux avec séparation des fins de presse qui n'entrent pas dans la cuvée, débouillage statique à froid, entonnage des jus clairs en pièces de 228 litres -25% fûts neufs-, fermentation alcoolique en levures indigènes, fermentation malolactique totale et spontanée.

ELEVAGE

Élevage sur lies de vinification en fûts pendant 11 mois, puis soutirage et assemblage des pièces en cuve inox, élevage en cuve pendant 6 mois, mise en bouteilles.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

La robe est jaune paille, limpide et brillante. Le nez est élégant et dégage des arômes de pêche blanche, de pomme compotée, de zestes d'agrumes, de fleurs blanches -aubépine, camomille-, avec une pointe de toast grillé et d'épices douces. En bouche, le vin présente une trame délicate avec une belle fraîcheur.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans

SERVICE

Servir à 12°C, sans carafage ni ouverture préalable de la bouteille

ACCORDS METS-VINS

Ce vin accompagnera à merveille une cuisine fine et des plats de fête: poissons blancs en sauce, coquilles Saint-Jacques, volailles fines à la crème, champignons, de nombreux fromages -Comté, Saint-Nectaire, Beaufort...-

EARL CARRETTE
39 route des Crays, 71960 VERGISSON
Tel. 0385590274 - contact@domaine-carrette.fr
domaine-carrette.fr  


VINS DE
BOURGOGNE



EARL CARRETTE

Pouilly-Fuissé Premier Cru

Les Crays, Les Crays, Blanc, 2020

NOTRE ENTREPRISE

Domaine familial de 16 hectares, géré par Nathalie et Hervé Carrette. Exploitation en viticulture raisonnée -certification HVE III-, en conversion bio

EARL CARRETTE
39 route des Crays, 71960 VERGISSON
Tel. 0385590274 - contact@domaine-carrette.fr
domaine-carrette.fr  


VINS DE
BOURGOGNE

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