



SARL SYLVAIN ET ALAIN NORMAND

Pouilly-Fuissé

AU VIGNERAIS, Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Commune: Solutré

Exposition: Sud-Est

TERROIR

Argilo-calcaire du jurassique

A LA VIGNE

taille guyot simple, pliage en arcure.

les vignes sont labourées en terra vitis et en conversion bio.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.50 ha - **Age moyen des vignes:** 90 ans

Autres informations : AU VIGNERAIS -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Pressurage pneumatique en vendange entière. Fermentation longue en levures indigènes. Travail sur les lies.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chênes Français pendant 12 mois

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Svelte et bien équilibré, un vin fin à la maturité juste, au style ferme, qui déploie une richesse contenue, avec un boisé millimétré.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

ENTRE 12 ET 13°

ACCORDS METS-VINS

Terrine de cuisses de grenouilles

Coquille saint-jacques de la baie de saint-brieuc

SARL SYLVAIN ET ALAIN NORMAND
10 Allée en Darèze, 71960 LA-ROCHE-VINEUSE
Tel. 0385366169 - vins@domaine-normand.com
domaine-normand.com  


VINS DE
BOURGOGNE

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