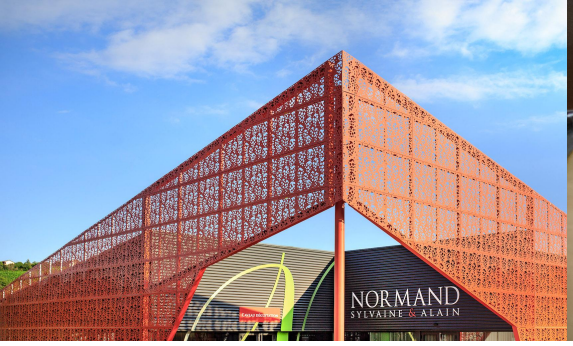


SARL SYLVAINE ET ALAIN NORMAND

Pouilly-Fuissé

Climats, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION
Commune: Solutré
Exposition: Nord Est

TERROIR
Type de sol : Argilo-calcaire du jurassique

A LA VIGNE
taille guyot simple , avec pliage en arcure.
vigne labouré certifié TERRA VITIS.
2019 NOUS ENTAMIONS NOTRE CONVERSION EN BIO.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble** : 1.60 ha - **Age moyen des vignes**: 50 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION
Pressurage pneumatique en vendange entière. Fermentation longue en levures indigènes. Travail sur les lies. Elevage en fûts de chênes Français pendant 12 mois.

ELEVAGE
Vinification en fûts de chênes Français pendant 12 mois.

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION
Robe or brilliant.
Nez fin associant fruits blancs et agrumes, les fleurs et le beurre frais, dans lequel se mêlent de légères notes boisées. Bouche délicate, puissante aux aromes nets et précis. Des notes de boisées bien fondues viennent épauler ce vin structuré, riche et gras avec un final minéral et agrume.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

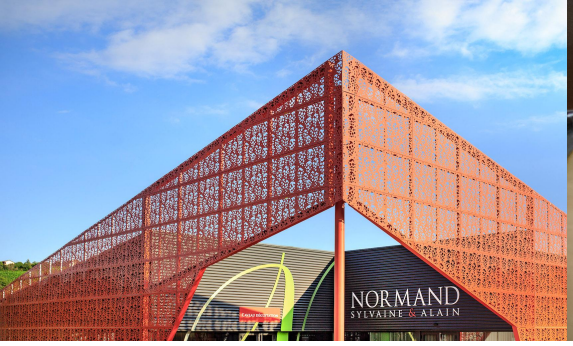
SERVICE
entre 12 et 15°c

ACCORDS METS-VINS

SARL SYLVAINE 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.



SARL SYLVAINE ET ALAIN NORMAND

Pouilly-Fuissé

Climats, Blanc, 2019

Des grenouilles de la Dombes aux volailles de Bresse
en passant par les poissons de Saône,
les quenelles en sauce, les gougères et les fromages de chèvre du Mâconnais.

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

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