



Philippe  
Charmond

# POUILLY-FUISSE

## AUX VIGNES DESSUS

**Type de Vin** : Vin Blanc Sec

**Cépage** : Chardonnay

**Rendement et densité** : 58 hl à l'hectare, avec 8500 pieds / hectare.

**Age de la vigne** : 30 ans

**Terroir et lieu dit** : Orienté Sud-Ouest, sur une pente inclinée à 20 %, le sol est très argileux en glaises rouges, bleues, jaunes, compacte, qui fait toute la typicité de ce sol.

**Mode de culture** : Nous travaillons en lutte raisonnée, avec le travail du sol et un désherbage mécanique.

**Vendange** : Les vendanges sont manuelles

**Vinification** : Pressurage en grappes entières, fermentation en fûts de chêne âgés d'1 à 7 ans.

**Elevage** : 14 mois en fûts avec un batonnage hebdomadaire pendant 6 mois minimum. Assemblage des fûts 1 mois avant la mise en bouteille.

**Dégustation** :

- Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de fruits, telle la pêche et des fleurs blanches.
  - La bouche confirme le nez sur ses notes de fruits ainsi qu'un côté toasté.
- Un vin qui au fil des ans se complexifie et prend de l'ampleur.

**Accompagnement** : A servir sur des poissons élaborés, des viandes blanches, et des sauces légèrement acidulées.