



P. FERRAUD & FILS



POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE FERRAUD L'ENTREROCHES



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Argilo calcaire

Notes de dégustation

La robe est limpide avec de jolis reflets dorés. Le nez est très vif et développe vite des notes de fraîcheur. En bouche, l'attaque surprend et montre en "crescendo". Au départ, un petit côté rustique qui s'évanouit rapidement pour laisser la place à une grande finesse. Sa fraîcheur et sa vivacité prennent finalement le dessus.

Accords mets & vins

Le Pouilly Fuissé - Domaine Ferraud "L'Entreroches" peut se déguster en apéritif. Il s'accorde merveilleusement bien avec certains poissons tels que le Saint Pierre, la sole et le sandre, des crustacés tels que le homard grillé, des viandes blanches (une poularde) et des fromages comme le Saint-Nectaire, le Charolles ou du Comté.

Temperature de service 11 à 12 °C

Garde Il se conserve aisément de 5 à 6 ans.

Recompenses

- Médaille de bronze au Concours Decanter WWA 2018
- Médaille de bronze au Concours Grands Vins de Mâcon 2018
- Médaille d'or dans le guide Gilbert et Gaillard 2017



Histoire

Les roches de Solutré et Vergisson sont les emblèmes de l'appellation Pouilly Fuissé. Elles culminent jusqu'à environ 500 mètres d'altitude. Le Pouilly Fuissé est généralement surnommé « Le Roi du Mâconnais ». Situé à Vergisson, le Domaine de l'Entreroches appartient à la famille Ferraud depuis plusieurs générations. Il s'étend sur 4 hectares, au pied des deux célèbres roches jumelles : celles de Solutré et celle de Vergisson. Plusieurs parcelles composent ce domaine et sont vinifiées séparément afin d'offrir, par la diversité de leurs sols et de leurs expositions, des assemblages alliant équilibre, finesse et typicité.

