



P. FERRAUD & FILS



POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LA DYNASTIE DES FERRAUD



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Terrains calcaires du jurassique sur les vignes de Solutré. Marnes et schistes sur les terres de Fuissé. Les parcelles de Solutré donne des vins minéraux, tendus qui se complètent très bien avec les parcelles de Fuissé donnant des vins riches et gras.

Vinification & élevage

Vinification bourguignonne traditionnelle . Élevage sur lies fines pendant 12 mois, partiellement en fûts de chêne.

Notes de dégustation

La robe est d'une couleur jaune paille aux reflets dorés. Au nez, l'arôme est complexe. Il développe des arômes expressifs de fruits blancs, fruits secs, de pain grillé avec des touches de cannelle et de tilleul. En bouche, ce vin est riche. Il est équilibré par une bonne acidité minérale terminant sur une belle longueur.

Accords mets & vins

Ce Pouilly-Fuissé "La Dynastie des Ferraud" peut aussi bien côtoyer des mets issus de la mer que de la terre. Côté mer, il peut très bien s'accorder avec des noix de Saint Jacques ou des poissons avec une sauce à la crème. Pour le côté terre, il ira très bien avec de la volaille à la crème ou bien un plateau de fromages.

Temperature de service De 10 à 12 °C

Garde 4 à 8 ans

Recompenses

• Concours Gilbert et Gaillard 2018 : Note de 93/100



Histoire

Grande héritière de la "Dynastie des Ferraud", la Maison P. Ferraud & Fils a décidé de mettre en vedette son Pouilly-Fuissé. Cette cuvée d'exception, en quantité limitée, est placée sous le signe de la qualité, du savoir-faire et de l'élégance.

