



P. FERRAUD & FILS



POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE FERRAUD L'ENTREROCHES



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Argilo-calcaire

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Sa robe est limpide avec de jolis reflets dorés. Son nez vif offre aussi des notes de fraîcheur. En bouche, l'attaque surprend et monte crescendo. Son petit côté rustique s'évanouit rapidement pour laisser place à une grande finesse. Finalement, c'est sa fraîcheur et sa vivacité qui prennent le dessus.

Accords mets & vins

Le Pouilly-Fuissé "Domaine Ferraud L'Entreroches" se déguste en apéritif. Il s'accorde aussi avec certains poissons (le Saint-Pierre, la Sole ou le Sandre), des crustacés tels que le homard grillé, des viandes blanches (la poularde) et des fromages (le Saint-Nectaire, le Charolles ou le Comté).

Temperature de service 10 à 12 °C

Garde 5 à 6 ans.

Recompenses

- Mil. 2018 | Médaille d'Argent - Decanter WWA 2019
- Mil. 2018 | Médaille de Bronze - Grands Vins de France 2019
- Mil. 2017 | Médaille d'Or - Gilbert & Gaillard 2019
- Mil. 2017 | Médaille d'Argent - IWC 2019



Histoire

Le Pouilly-Fuissé est 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 quatre hectares, au pied des deux célèbres roches jumelles (Solutré et Vergisson) qui culminent toutes deux à environ 500m d'altitude. Ce vin allie finesse et typicité.

