



# 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 donnent des vins minéraux, qui s'harmonisent 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

Sa robe est couleur jaune paille, aux reflets dorés. Au nez, il est complexe. En effet, il développe des arômes expressifs de fruits blancs, de fruits secs, avec des touches de cannelle, de tilleul et de pain grillé. En bouche, il est riche: le parfait équilibre entre une bonne acidité minérale et 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 s'accorde avec des noix de Saint Jacques ou des poissons en sauce. Côté terre, il ira très bien avec de la volaille à la crème ou bien avec un plateau de fromages.

**Température de service** 10 à 12 °C

**Garde** 4 à 8 ans

### Recompenses

• Mil. 2015 | Médaille d'Or - Guide Gilbert & Gaillard 2019



### Histoire

La rareté et l'exigence prime pour « La Dynastie des Ferraud ». Élaborée à partir d'une sélection de Moulin-à-Vent et Pouilly Fuissé, elle se veut iconique pour la Maison Ferraud. Seuls les meilleurs millésimes, comme ceux de 2010 ou 2015, ont le privilège d'être sélectionnés pour cette gamme, et ce, pour une production limitée (3 000 Moulin-à-Vent & 2 000 Pouilly Fuissé).

