



P. FERRAUD & FILS



POUILLY-VINZELLES

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LE POINT DU JOUR



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Brun calcaire et siliceux

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Sa robe or pâle et cristalline prend des tons plus soutenus en vieillissant. Son nez est subtil avec des parfums de miel et de fleurs blanches. Le Pouilly-Vinzelles laisse en bouche des arômes élégants de fruits, de noisettes et parfois même de gibiers.

Accords mets & vins

Le Pouilly-Vinzelles "Le Point du Jour" forme de beaux accords avec les plats de poissons de mer, poêlés et les poissons de rivières (truite, sandre). Certaines spécialités telles que les escargots bourguignons, les quenelles de brochet, l'andouillette et la choucroute font aussi un très bon mariage avec ce vin.

Temperature de service 10 à 12 °C

Garde 5 à 6 ans

Histoire

L'appellation Pouilly-Vinzelles fut reconnue en 1940. Elle partage avec Chaintré (voisin limitrophe du Pouilly-Fuissé), le coteau escarpé, orienté au levant, qui domine fièrement la Saône et la Bresse. Connue et réputée depuis l'ère romaine, la Vincella (petite vigne) a su garder ses spécificités du cru que l'on connaît aujourd'hui. Dès les débuts de l'appellation, la Maison Ferraud a joué un rôle essentiel dans sa mise en avant.

