P. FERRAUD & FILS

POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS
DOMAINE FERRAUD L'ENTREROCHES

Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol
Argilo-Calcaire

Vinification & elevage
Traditionnels

Notes de degustation
Sa robe est limpide avec de jolis reflets dorés. Son nez vif offre aussi des notes de fraîcheur. En bouche, l'attaque surprend et monde creschendo. 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,ou des viandes blanches (la poularde) et des fromages (le Saint Nectaire, le Charolles ou le Comté)

Temperature de service 10 à 12 °C

Garde 4 à 5 ans

Recompenses
- Mill. 2020 : Médaille d'Argent - International de Lyon 2021
- Mill. 2020 : Médaille de Bronze - Concours Decanter 2021
- Mill. 2019 : Médailles d'or 92 points - Guide Gilbert et Gaillard 2021
- Mill. 2019 : Commenté - Decanter WWA 2020

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 de deux célèbres roches (Solutré et Vergisson), qui culminent toutes deux à environ 500 mètres d'altitude.

31 - Rue Maréchal Foch - 69220 Belleville - (+33) 04 74 06 47 61 - ferraud@ferraud.com - **www.ferraud.com**