



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ



2018



DÉGUSTATION

Robe jaune clair. Nez précis, engageant, bien marqué par le fruit (fruits à chair blanche et jaune), discret fond minéral. Bonne tenue en bouche à la fois gras, étoffé et tendu. La texture est fine, bien liée, l'ensemble est persistant. Un pouilly racé.

ACCORD METS-VIN

Ce Pouilly-Fuissé s'accorde parfaitement avec du homard, un filet de turbot, des ris de veau ainsi qu'une poêlée de champignons.
Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Une fois le raisin pressé, le débourageage se fait très léger, les fermentations alcooliques et malo-lactique se font naturellement. Elevage en fûts (dont 20% de fûts neufs) pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 mois.

RÉCOMPENSES

- À venir

MILLESIME 2018

Après plusieurs années de mauvaises conditions climatiques, 2018 est un millésime de qualité, également satisfaisant en terme de quantité. L'hiver a été froid, le printemps tempéré et l'été synonyme de chaleur et de sécheresse. Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir l'équilibre du vin et la fraîcheur du Chardonnay. Un millésime riche, élégant et puissant.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

Le vignoble s'étend sur 1,65 hectares. Les vignes sont situées à flancs de coteaux de la Roche de Solutré, près des climats «Les Crays», les «Gerbeaux» et la «Croix Bonnet». Sols argilo-calcaires, très caillouteux. Densité: 10 000 pieds/ha.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est et Est.



PRODUCTION ANNUELLE

7 500 bouteilles.
Rendement: 55-60hl/ha.

www.famille-paquet.com

FAMILLE PAQUET - 270 Chemin des Jonchères - 71850 Charnay-lès-Mâcon - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com