



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ

LES CRAYS
2017



DÉGUSTATION

Le nez, d'une grande richesse aromatique, associe les arômes de fleurs à des notes fruitées: agrumes, pêches blanches et abricots. Le palais se montre corsé et ample, avec une attaque satinée et profonde, une belle tension qui se conclut sur un fond de minéralité crayeuse. Une finale savoureuse.

ACCORD METS-VIN

A déguster avec un risotto, des crustacés, des sushis, et un filet mignon.
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 débouillage 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

- 93 PTS WINE ENTHUSIAST
- 90 PTS ROBERT PARKER

MILLESIME 2017

Après plusieurs années de récoltes impactées par les aléas climatiques, la Bourgogne tire son épingle du jeu tant au niveau de la qualité que de la quantité. 2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

3 parcelles sur 0,31hectares. Les vignes sont situées à flancs de coteaux de la Roche de Solutré, sur le climat «Les Crays», sur des sols argilo-calcaires, à prédominance calcaire.
Densité: 10 000 pieds/ha.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est.



PRODUCTION ANNUELLE

2 400 bouteilles.
Rendement: 50-55 hl/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