

Domaine:	VALETTE (Maison)
Nom du vin:	Pouilly-Fuissé
Millésime:	2014
Appellation:	Pouilly-Fuissé
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 40 et 80 ans
Sols:	Parcelles sur des sols argilos-limons-silex en bas de coteaux
Météo annuelle:	2014 à été un millésime compliqué avec un printemps très pluvieux, un été chaud mais une belle fin d'été.
A la vigne:	Vieilles vignes de chardonnay
Vinification:	Vendange à la main. Une fois ramenés au chai, les raisins sont légèrement foulés dans le pressoir. Les jus sont mis en tonneaux et reposent sur leurs lies. Ils sont soutirés après une année juste avant les vendanges et mis en btiles.
Dégustation au nez:	Au nez, parfums d'agrumes, pamplemousse, notes de noisette ou d'amande, finale sur des notes mentholées
Dégustation en bouche:	Belle longueur en bouche, minéralité sur des notes de craie. Belle acidité lui assurant une magnifique longueur en bouche
Accords:	Se marie particulièrement bien avec un turbot ou une volaille à la crème
Remarques:	

