

# Pouilly-Fuissé « Authentique »



- **Le vigneron** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Production annuelle moyenne** : 4600 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : chardonnay
- **Type de Sol**: argilo-calcaire
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : manuelle

## Grand Vin de Bourgogne

### Vinification: & Elevage

vinification et élevage en cuves thermo-régulées pendant 10 mois ( jusqu'à la mise en bouteilles en juillet)



*«Le nez est fin et élégant révélant des parfums de fleurs blanches. La minéralité s'exprime surtout en bouche. Finesse et distinction le caractérisent.»*

### Tenue et conservation

Le Pouilly-Fuissé étant un vin de garde, nous conseillons d'attendre 3 ans avant de le déguster et jusqu'à 10 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-13° C

Accompagne crustacés nobles, poissons, viandes blanches en sauce crémée, foie gras cuit



## Récompenses :

- 87/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013
- Gault et Millau 2012 : 15/20
- 90/10 Gilbert & Gaillard 2014
- 1\*Guide Hachette des vins 2014
- 90/100 Gilbert et Gaillard 2015



## Le MOT DU VIGNERON :

*« Ce Pouilly-Fuissé est élaboré à partir de la parcelle « La roche » située sur les hauts coteaux de la roche de Vergisson.*

*Son terroir argilo-calcaire – typiquement vergissonnais – apporte minéralité, équilibre et puissance à cette cuvée aux arômes élégants et soyeux, idéalement préservés par l'élevage en cuves à basse température..»*

# Pouilly-Fuissé « Authentique »



- **The winegrower** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Annual production** : 4600 btles
- **% Alc.** : 13.5%/vol
- **Available in** : 75cl
  
- **Grape Variety(ies)** : chardonnay
- **Type of soil** : clay - limestone
- **Yield**: 60 hl/ha
- **Age of the vine**: 40 years old
- **Harvest** : by hand

## Grand Vin de Bourgogne

### Vinification & Maturing

In thermo-regulated tanks for 10 months, until the wine is bottled in July.



« Its nose is fine and elegant, revealing aromas of white flowers. Its minerality is mostly present in the mouth. It is by nature delicate and distinguished...»

### Aging potential :

Pouilly-Fuissé is a wine for ageing. Thus, it is worth leaving it "forgotten" in the cellar from 3 to 10 years before tasting it.



### Culinary agreements:

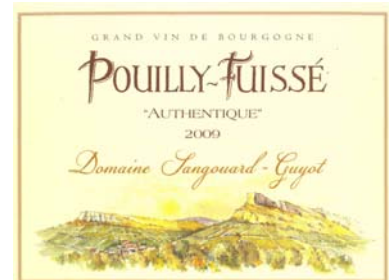
Serving temperature : 12-13°C

It ideally partners noble crustaceans, fish, white meat in cream sauce and foie gras.



## AWARDS :

- 87/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013
- Gault et Millau 2012 : 15/20
- 90/100 Gilbert & Gaillard 2014
- 1\*Guide Hachette des vins 2014
- 90/100 Gilbert et Gaillard 2015



### Winemaker comments ::

« This Pouilly-Fuissé is made from the plot called "La roche" situated up the rock of Vergisson. Its typical Vergisson terroir brings minerality, balance and power to this cuvee. Its elegant and silky aromas are preserved by low-temperature maturing in thermo-regulated tanks..»