



**BOUCHARD PÈRE & FILS**

FONDÉE EN 1731

## POUILLY-FUISSÉ

### Appellation village

L'appellation "star" du Mâconnais s'épanouit au pied des roches de Solutré et de Vergisson, qui s'avancent dans le ciel comme deux immenses proues de navire. Le Pouilly-Fuissé - à ne pas confondre avec le Pouilly Fumé, qui est un vin de Loire - a acquis une très grande notoriété à travers le monde. Les amateurs apprécient son élégance, alliée à une texture à la fois vive et soyeuse.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION** : Bouquet délicat aux notes de fruits et de fleurs. Vin très parfumé, soyeux et élégant. A boire de préférence dans ses jeunes années pour apprécier sa fraîcheur.

**ACCORDS METS/VINS** : Crustacés, poissons d'eau douce, pâtés et terrines.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 12°C et 14°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 à 5 ans

### LE SAVOIR-FAIRE

**APPROVISIONNEMENTS** : Les achats de moûts et de vins jeunes proviennent de contrats passés avec des vignerons, qui s'engagent à respecter les stricts critères qualitatifs de Bouchard Père & Fils. Nous leur apportons toute notre expertise afin que la sélection effectuée soit conforme à nos exigences.

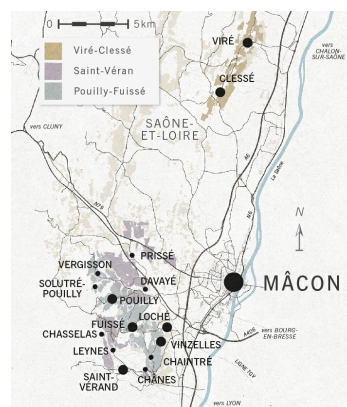
**ÉLEVAGE** : selon le profil du millésimé, 8 à 9 mois en fûts de chêne de France pour 10% de la récolte, le reste en cuves inox.

### LE VIGNOBLE

**CÉPAGE** : Chardonnay

**SOL DE L'APPELLATION** : Calcaire et marnes

**SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION** : 757 hectares



Château de Beaune - 21200 Beaune - France  
www.bouchard-pereetfils.com - contact@bouchard-pereetfils.com - Tél. +33 (0)3 80 24 80 24

