

MAISON A.GOICHOT

POUILLY FUISSé

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Du haut de la roche de Solutré et de ses 493 m d'altitude, 200 millions d'années contemplent la vague dorée du Pouilly-Fuissé en Bourgogne du Sud, aux abords de Mâcon. Quatre villages ont en commun l'appellation communale Pouilly-Fuissé : Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Elégant et pleins de charme notre Pouilly Fuissé offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet : notes minérales, amande et noisette, agrumes et fruits blancs.

Accord Mets et Vin

Notre Pouilly Fuissé convient très bien aux crustacés nobles comme les gambas, le homard, la langouste mais aussi au foie gras cuit. Il se mariera parfaitement avec les viandes blanches comme le veau et la volaille en sauce crémée ainsi qu'avec les fromages de chèvre.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com