



Pouilly-Fuissé A.O.P. Château La Vernalle

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay 100 %

Domaine : Le Château la Vernalle se situe au pied de la Roche de Solutré. Le domaine est réparti sur 3 parcelles : Le Clos, Les Vignerai et Les Pommard. Les vignes de plus quarante ans d'âge génèrent une récolte d'environ 90 hectolitres et sont conduites de manière traditionnelle, sans insecticide.

Sol : Argilo Calcaire. Toutes les parcelles sont situées à mi-côte et sont orientées Sud / Est.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle (pressurage mécanique, débordage, fermentation pour une partie en fût et pour l'autre en cuve). Utilisation de levures indigènes. Vinification à 20 / 22° afin de conserver la typicité du terroir et de conférer un caractère variétal au vin. Refroidissement par arrosage.

Dégustation : Boisé, rond, avec des arômes de noisette, de pain grillé combinés à une légère note mentholée et un soupçon d'aneth.



COLLIN BOURISSET chez MJL

1846 route nationale 6 - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY

Tel 03.85.36.57.25 - Fax 03.85.33.83.19 - www.collinbourisset.com - bienvenue@collinbourisset.com