

Pouilly-Fuissé « Quintessence »



- **Le vigneron** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Production annuelle moyenne** : 4000 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:

vinification et élevage en fûts de moins de 3 ans sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires.....

Elevage:

Pendant 10 mois (jusqu'à la mise en bouteilles au mois de juillet)



«Le nez est complexe et en dit long sur sa personnalité : minéralité, agrumes et fruits secs légèrement grillés. Le palais révèle toute la particularité du sous-sol à entroques (fossiles) avec une minéralité qui se marie superbement aux notes torréfiées apportées par le bois jeune. »



Tenue et conservation

Nous conseillons d'attendre 3 ans avant de le déguster et jusqu'à 10 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :

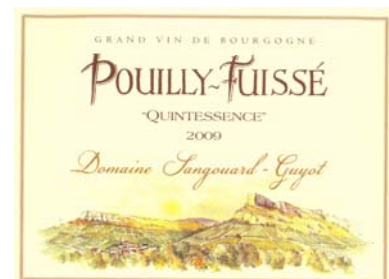
Servir à 12-13° C

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



Récompenses :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 90/100 Wine Enthusiast Magazine 2012 & 2013
- COMMENDED Decanter World Wine Awards 2012)
- sélectionné "Un Vin Presque Parfait" 2012
- Burgondia oct. 2012 (ARGENT)
- 16/20 = Exceptionnal wine Bourgogne Aujourd'hui 12/2011
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- Burgondia D'or 2014 (SILVER-ARGENT)
- 92/100 Gilbert et Gaillard 2015



Le MOT DU VIGNERON :

« Ce Pouilly-Fuissé provient de la parcelle « Le clos de Croux » située sur le flanc sud de la roche de Vergisson. »



Pouilly-Fuissé « Quintessence »



Grand Vin de Bourgogne

- **The winegrower** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Annual production** : 4000 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

Vinification:

Carried out in new oak barrels (all less than 3 years old) on the lees which are agitated weekly.

Maturing:

Maturation is continued for ten months, and wine is bottled in July..



« *The nose is complex and reveals so much about the personality of the wine. It shows aromas of the minerality, of citrus and of gently toasted fruit. In the mouth, there are the flavours of the characteristic fossiliferous limestone terroir, perfectly balanced with the subtle toasty notes provided by the oak..*»



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:

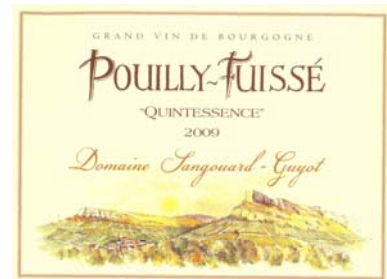
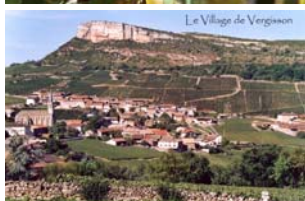
Serving temperature : 12-13°C

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



AWARDS :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 90/100 Wine Enthusiast Magazine 2012 & 2013
- COMMENDED Decanter World Wine Awards 2012)
- selectionné "Un Vin Presque Parfait" 2012
- Burgondia oct. 2012 (SILVER)
- 16/20 = Exceptionnall wine Bourgogne Aujourd'hui 12/2011
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- Burgondia D'or 2014 (SILVER-ARGENT)
- 92/100 Gilbert et gaillard 2015



Winemaker comments ::

« *This Pouilly-Fuissé is made from grapes from the plot "Le Clos des Croux" ideally placed on the southern slopes of the rock of Vergisson..*»