



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## POUILLY-FUISSÉ

### CEPAGE

---

Chardonnay.

### VIGNOBLE

---

Le vignoble de Pouilly-Fuissé est l'appellation communale la plus réputée du Mâconnais (Région située tout au sud de la Bourgogne). Elle s'étend sur des monts et des collines aux diverses expositions.

### LE SOL

---

Les terrains argilo-calcaires du jurassique mettent en valeur la belle expression de son cépage.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

---

Traditionnelle accompagnée d'un contrôle des températures et des moûts. Débourageage et fermentation alcoolique puis ensuite la fermentation malolactique s'effectue en cuve.

Elevage en cuve inox pendant 9 mois.

### DEGUSTATION

---

Robe d'or brillant, légèrement teintée de nuances vertes. Le nez, très franc, dévoile avec élégance ses arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche mirabelle) et quelques nuances de fruits exotiques se développant après ouverture. La bouche est fraîche et fruitée avec une belle richesse minérale qui emplit pleinement le palais avec élégance. L'ensemble est riche, net et précis, tout en équilibre avec un respect total de son terroir d'origine.

### GARDE ET SERVICE

---

A boire jeune ou à garder 3 à 4 ans. Température de service : 10-12°C.

Un grand choix d'accompagnements s'offre avec ce vin. Outre le plaisir de l'apéritif très conseillé, il accompagnera avec succès tous les poissons (un saumon en sauce à l'oseille par exemple), les coquillages et les crustacés cuisinés. Les viandes blanches et les poulardes à la crème et enfin les fromages à pâte cuite ou molles seront également très appréciés.

