



DOMAINES PAQUET  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
*Ophélie et Yannick Paquet*

# POUILLY-FUISSÉ Vieilles Vignes



## TERROIR

Situé sur la commune de FUISSÉ. Entre 250 et 300 mètres d'altitude. Les sols sont argilo-calcaires.

## VIGNES

Ce sont des vignes de + de 50 ans. Le cépage est le chardonnay. Le rendement moyen de ces parcelles est d'environ 40hl/hectare. Nous produisons environ chaque année 14 500 bouteilles.

## VINIFICATION

Traditionnelle bourguignonne. Les vendanges sont entièrement manuelles, pressurage pneumatique. L'élevage se fait en fûts de chêne. Les levures sont indigènes afin de préserver la typicité du terroir.

## DÉGUSTATION

Un vin au nez bien ouvert, plutôt fruité. Pointe exotique assez charmeuse, légère nuance vanillée. Bouche imposante où le terroir domine par sa minéralité. Gras et rondeur importants. Belle structure d'ensemble. Un vin riche et savoureux.

## HARMONIE METS et VINS

Il accompagnera à merveille, le foie gras, la langouste, le sandre, la lotte. Il pourra être servi sur une poularde de Bresse à la crème. Température de service 10 à 12°.

## GARDE

Il peut se consommer dès aujourd'hui, et pourra se garder de 5 à 10 ans.