



DOMAINES PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Ophélie et Yannick Paquet

POUILLY-FUISSÉ « Château de Chaintré »



TERROIR

Situé sur la commune de CHAINTRÉ entre 200 et 300 mètres d'altitude. Les sols sont argilo-calcaires.

VIGNES

L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le cépage est le chardonnay. Le rendement moyen de ces parcelles est d'environ 50hl/hectare. Nous produisons environ chaque année 10 000 bouteilles.

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

Robe or-vert. Un vin au nez fin, subtil et bien ouvert. Fruits mûrs, pointe florale. Bouche concentrée. Il est rond et bien équilibré. Vin plaisant.

HARMONIE METS et VINS

Peut être consommé à l'apéritif. Il accompagnera à merveille, les entrées, les poissons, les ris de veau, les viandes blanches à la crème.

Température de service 10 à 12°.

GARDE

Il peut se consommer dès aujourd'hui, et pourra se garder de 3 à 6 ans.