



DOMAINES PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Ophélie et Yannick Paquet

POUILLY-VINZELLES



TERROIR

Situé sur la commune de VINZELLES. Entre 250 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 60hl/hectare. Nous produisons environ chaque année 3 000 bouteilles.

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

Nez parfumé, assez expressif sur le fruit (coing et pêche), très rond en bouche. Belle structure, fin de bouche complexe.

HARMONIE METS et VINS

Il accompagnera à merveille, les entrées (salade aux magrets de canard fumé), les poissons ou un carpaccio. Température de service 10 à 12°.

GARDE

Il peut se consommer dès aujourd'hui, et pourra se garder de 3 à 5 ans.