



DOMAINE NORMAND SYLVAINE & ALAIN



Nome: POUILLY FUISSÉ

Annata: 2023

Regione: BOURGOGNE /MACON/SOLUTRÉ

Denominazione: AOC POUILLY FUISSÉ

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine, nato nel 1993 e ampliato nel 2010 oggi guidato da Alain e Sylvaine Normand si estende su una superficie di 35 ettari nel Mâconnais. Esperienza e rispetto per l'ambiente sono alla base di una produzione di vini naturali e di alta qualità, tra cui spiccano le più rinomate AOC: Pouilly-Fuissé, Mâcon La Roche Vineuse e Bourgogne. Le vigne per produrre questo Pouilly Fuissé, nel comune di Solutré, sono trattate senza alcun utilizzo di diserbanti anti-germinativi e sono esposte a sud-est su terreni argillo-calcarei del giurassico.

In cantina: Vendemmia manuale, pressatura pneumatica di grappoli interi. Fermentazione lunga con lieviti indigeni e affinamento in acciaio inox sulle proprie fecce.

Caratteristiche: il colore varia dall'oro pallido all'oro intenso con riflessi verdi. Il naso è fine e complesso, con note minerali che ricordano il silex e frutti bianchi e man mano si arricchisce di sentori di miele e brioche al burro. Al palato l'attacco è strutturato, ben equilibrato, con una nuance di tostatura. È caratterizzato da finezza e distinzione.

Abbinamenti: si abbina perfettamente a crostacei come gamberi, aragoste, risotto di mare, pesce al forno, ma anche con arrosti di a carni bianche come pollo e vitello. Grazie alla sua potenza aromatica, si sposa bene anche con piatti esotici e speziati.

Servizio: 11-13 °C