MACON FUISSE Pierre VESSIGAUD Les Taches 2019 75 cl

Le nez est riche sur une belle corbeille de fruits généreusement variés: abricot, mangue accompagnés par du beurre frais mais aussi noisette sur le dé



Référence : 435006

Prix : 20.95 €

Descriptif :

MACON FUISSE Pierre VESSIGAUD Les Taches 2019 75 cl

Vignerons de père en Fils depuis cinq générations, le domaine Vessigaud est une petite propriété familiale située dans le hameau de Pouilly en plein cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé.Depuis 1995,Pierre VESSIGAUD est dans une logique de viticulture écologique, l'entretien des sols se fait par le labour, et par l'utilisation de soufre et de cuivre uniquement pour les traitements, pour garantir des vins sans résidus de pesticides.

notes de dégustation:

ce vin présente une belle limpidité et sa texture annonce une très belle maturité. Le nez est riche sur une belle corbeille de fruits généreusement variés: abricot, mangue accompagnés par du beurre frais mais aussi noisette sur le départ au palais, puis sur le retour des notes de minéralité surviennent afin d'apporter un bel équilibre et une finale fraiche.

cépage : 100 % chardonay, vignes de 25 ans, lieu dits les Tâches,0,8 ha,en sur terroir rocheux, calcaire, Bajocien Supérieur.Les vendanges s'effectuent manuellement lorsque les raisins sont bien mûrs, ensuite ils

sont acheminés entiers dans un pressoir pneumatique pour subir pendant plusieurs heures un pressurage très lent. Après un débourbage de 24 heures, les moûts sont entonnés en fûts de chêne et foudres, sans employer de levure ni de thermorégulation. Les vins sont laissés sur lies très fines pendant 18 mois avant d’être embouteillés.

accords : volaille de Bresse, Ris de veau braisé, turbot à la crème, homard grillé, St Jacques, fromages affinés, Brillat-Savarin

T°S: 10°C

G: 2025-2028

Lien vers la fiche du produit