**POUILLY FUISSE 2022 DOM GIROUX Les Raidillons 75 cl**

Sa Couleur est or paille aux reflets dorés. Le nez est expressif, fin , sur des notes d'agrumes, de coing et de fleurs blanches avec une belle ouvert

**Référence :** 432670

**Prix :** 35.50 €

**Descriptif :**

## POUILLY FUISSE 2022 DOM GIROUX Les Raidillons 75 cl

Sixième générations de vignerons au Domaine Familial. Après une reconversion professionnelle et une formation en viticulture et oenologie, sébastien choisit de rejoindre l'exploitation familiale en 2009. A son arrivée, il a progressivement fait évoluer les méthodes de viticulture en accord avec sa philosophie : le respect de l'environnement et le travail manuel des sols sont les garants de vins équilibrés.Cette cuvée "Les Raidillons" est un un clin d'oeil aux pentes "raides" des vignes en côteaux. Issu de 3 climats « La Roche», « La Cadole » et «Les Petites Bruyères», et représente 1 hectare

notes de dégustaion

Sa Couleur est  or paille aux reflets dorés. Le nez est expressif, fin , sur des notes d'agrumes, de coing et de fleurs blanches avec une belle ouverture . La bouche est riche et équilibrée, marquée par une  finale  tout sur la fraîcheur et la minéralité.

cépage : 100 % chardonnay, vignes de 50 ans ,pressurage lent,fermentation par levures indigènes, à basses températures,élevage 50% une vinification en cuve et 50 %d’une vinification en fût 400 litres sur lies fines

pendant 11 mois. Fermentations malo lactiques réalisées. Filtration légère à la mise en bouteille, en Janvier.

accords : apéritif, saint jacques,homard,andouille de Vire,riz de veau,brochette de lotte,cabillaud rôti,dinde aux girolles,foie gras mi cuit,gambas au pastis, chèvre, petit basque,

T°S: 10°C

G: 2029

Lien vers la fiche du produit