



ACQUISTATO IL .....

Pouilly Fuissé Chartron Et Trébuchet

2018

## Scrivi Puoilly-Fuissé e leggi Chardonnay di Borgona



*Svinando*

Il vino Pouilly-Fuissé è un vino bianco di Borgogna che nasce dalla Chardonnay. Il suo nome deriva dal fatto che il vino viene prodotto nella località di Pouilly-en-Auxois, dove la Chardonnay è la varietà più diffusa. Il vino Pouilly-Fuissé è un vino con una grande personalità, con note minerali e fruttate, ma anche con un'ottima struttura e una buona acidità. È un vino che si può gustare sia giovane che con l'età, e che si sposa bene con molti piatti della cucina francese.

Tutte le Chardonnay di Borgogna sono vini che hanno un impatto dell'ambiente su cui sono cresciuti. Il terreno su cui crescono i vigneti del Pouilly-Fuissé è composto da calcareo e argilloso con coralli fossili. Il terreno su cui crescono i vigneti del Pouilly-Fuissé è composto da calcareo e argilloso con coralli fossili. Tutte le Chardonnay di Borgogna sono vini che hanno un impatto dell'ambiente su cui sono cresciuti. Il terreno su cui crescono i vigneti del Pouilly-Fuissé è composto da calcareo e argilloso con coralli fossili.

### La Vigna

#### Terreno

Questa AOC si trova nella parte meridionale della Borgogna nei pressi di Mâcon. La zona è caratterizzata dalla presenza dei rilievi di Solutré e Vergisson di formazione giurassica, calcarei e argillosi con coralli fossili: un tempo infatti il mare sommergeva tutta l'area. La composizione del terreno e l'esposizione rendono unico lo Chardonnay qui prodotto.

#### Esposizione

Nord 500m s.l.m.

#### Allevamento

Spalliera

#### Densità imp.

3000 ceppi per ettaro

### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Francia

#### Uve

100% Chardonnay

#### Gradazione

13%

#### Temp. Servizio

12°

#### Quando Berlo

5 anni

#### Abbinamento

pesce carni bianche

#### Vinificazione

Grazie a tradizionali e meticolose tecniche vitivinicole, dalla vendemmia manuale all'attento pressurage e fermentazione a bassa temperatura controllata in cisterne inox, si ottiene un vino di grande eleganza e finezza.

#### Sensazioni

I bianchi Pouilly Fuissé sono ricchi e complessi. Il loro bouquet è composto da note minerali, di mandorle e nocciole, di agrumi, di miele. La consistenza è ricca e ricercata. Il loro sentore minerale li rende ottimi abbinamenti per foie gras e

crostacei quali gamberi e aragoste. L'equilibrio tra acidità e morbidezza è ottimale per accompagnare carni bianche e formaggi saporiti, mentre la loro marcata aromaticità si abbina egregiamente a pietanze esotiche come il cous cous.

Pouilly-Fuissé è sinonimo di Chardonnay di Borgogna, proveniente dalla regione più a Sud dell'area, dove il clima è più mite e le uve riescono a giungere a maturazione prima e con più facilità. Qui la vendemmia è quasi sempre manuale per selezionare solo i grappoli migliori da portare in cantina e vinificare con cura. Spesso frutto di fermentazione e affinamento in legno, il Pouilly-Fuissé è un vino dal carattere decisamente articolato. Quello proposto da Chartron e Trébuchet, in particolare, è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso rivela eleganti profumi di frutta matura, in particolare pesca e albicocca. In bocca è piacevolmente strutturato, dotato di una bella alcolicità ben bilanciata dalla freschezza. Un vino che difficilmente resterà nella bottiglia fino alla fine del pasto.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nel cuore della Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è una maison famosa per la qualità dei suoi vini, tipici della regione della Borgogna. In particolare si è specializzata nella lavorazione del più eclettico dei vitigni a bacca bianca al mondo, ossia lo Chardonnay che proprio qui in Borgogna ha le sue origini, e dove è in grado di dar vita a decine di vini dal carattere unico. Dai freschi Chablis prodotti nelle aree più a Nord della regione, vino ai bianchi importanti e strutturati, spesso affinati in legno che si producono nelle aree più a Sud.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821