

**ORIGINE :**

Mâconnais, France

CEPAGE :

Chardonnay

ÂGE DE LA VIGNE :

45 à 70 ans selon les parcelles.

SOL :

formations calcaires et marno-calcaires.

FERMENTATION :

Les fermentations primaires se sont déroulées en foudres de faibles contenances (17 à 30 hl. Cette phase est plus ou moins longue. Elle peut parfois durer plusieurs semaines, voire quelques mois.

C'est une période très importante, car le vin acquiert une grande part de son caractère à ce moment-là (arômes, fruits.)

POUILLY FUISSÉ

SITUATION

S'étendant sur 750 ha, l'aire de production de l'appellation Pouilly Fuissé donne 40 000 hl (soit 444 000 caisses) environ par an. Quatre communes se partagent l'appellation : Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson. TRENEL a sélectionné sa cuvée sur le hameau de Pouilly.

DÉGUSTATION

Robe or-pale brillante. Nez fruité ou l'on retrouve les fruits exotiques (fruit de la passion) La bouche franche, en rappel du nez, est généreuse aux arômes complexes(beurre frais, fougère et verveine). La saveur de ce Pouilly Fuissé est harmonieuse, souple, avec un sillage pur et long.

CONSOMMATION ET SERVICE

Servir à 8 -12° en apéritif ou tout au long d'un repas. Il est à apprécier sur une escalope de saumon à l'oseille.