



FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



POUILLY-FUISSÉ

LES CRAYS

2018

DÉGUSTATION

Le nez, d'une grande richesse aromatique, associe les arômes de fleurs à des notes fruitées: agrumes, pêches blanches et abricots. Le palais se montre corsé et ample, avec une attaque satinée et profonde, une belle tension qui se conclut sur un fond de minéralité crayeuse. Une finale savoureuse.

ACCORD METS-VIN

A déguster avec un risotto, des crustacés, des sushis, et un filet mignon.
Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Une fois le raisin pressé, le débourageage se fait très léger, les fermentations alcooliques et malo-lactique se font naturellement. Elevage en fûts (dont 20% de fûts neufs) pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 mois.

RÉCOMPENSES

91 points Wine Enthusiast

Découvrez toute la presse et récompenses de cette cuvée : [ici](#).

MILLESIME 2018

Après plusieurs années de mauvaises conditions climatiques, 2018 est un millésime de qualité, également satisfaisant en terme de quantité. L'hiver a été froid, le printemps tempéré et l'été synonyme de chaleur et de sécheresse. Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir l'équilibre du vin et la fraîcheur du Chardonnay. Un millésime riche, élégant et puissant.

INFORMATIONS TECHNIQUES



TERROIR

3 parcelles sur 0,31hectares. Les vignes sont situées à flancs de coteaux de la Roche de Solutré, sur le climat «Les Crays», sur des sols argilo-calcaires, à prédominance calcaire. Densité: 10 000 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Chardonnay.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est et Est.



PRODUCTION ANNUELLE

2 400 bouteilles.
Rendement: 50-55 hl/ha.

www.famille-paquet.com

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane
contact@paquet-montagnac.com



Follow us on [@vins_famillepaquet](#)



[Famille Paquet](#)