



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



POUILLY FUISSÉ

2018

DÉGUSTATION

Robe jaune clair. Nez précis, engageant, bien marqué par le fruit (fruits à chair blanche et jaune), discret fond minéral. Bonne tenue en bouche à la fois gras, étoffé et tendu. La texture est fine, bien liée, l'ensemble est persistant. Un pouilly racé.

ACCORD METS-VIN

Ce Pouilly-Fuissé s'accorde parfaitement avec du homard, un filet de turbot, des ris de veau ainsi qu'une poêlée de champignons. 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 débouillage 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

Le vignoble s'étend sur 1,65 hectares. Les vignes sont situées à flancs de coteaux de la Roche de Solutré, près des climats «Les Crays», les «Gerbeaux» et la «Croix Bonnet». Sols argilo-calcaires, très caillouteux. Densité: 10 000 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Chardonnay.



EXPOSITION

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



PRODUCTION ANNUELLE

7 500 bouteilles.
Rendement: 55-60hl/ha.

www.famille-paquet.com

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



Follow us on [@vins_famillepaquet](#)



[Famille Paquet](#)