



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



POUILLY-FUISSÉ

LES CRAYS

2019

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 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 2019

2019 est un millésime de qualité, malgré une très faible récolte. Les aléas Climatiques (mois de Mai pluvieux, gèle et sécheresse) ont induit à des pertes records jamais enregistrées sur le domaine (-40% de récolte). Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir la fraîcheur. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable.

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](#)