Pouilly-Fuissé, Château La Vernalle



La typicité de ce Cru du Mâconnais provient de ces 4 hectares de vigne situés au pied de la roche de Solutré sur un sol argilo-calcaire exposé sud/est.

Origine: Vignoble situé dans le sud du Mâconnais, sur des sols calcaires du Jurassique. Exposition sud-est, climat tempéré avec influence continentale.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Fermentation en cuves inox à 16°C, élevage partiel en fûts de chêne pendant 8 mois avec bâtonnage.

Dégustation: Le vin est subtilement boisé, rond, avec des arômes de noisette, de pain grillé, combinés à une légère note mentholée et un soupçon d'aneth.

Potentiel de garde: de 2 à 6 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec un risotto aux fruits de mer, une volaille à la crème ou un fromage de chèvre affiné. Il accompagne aussi les plats à base de champignons ou de crustacés.

- Poissons fumés (saumon, elbot, anguille)
- ...