Pouilly-Fuissé, Château La Vernalle



Het typische karakter van deze cru mâconnais is afkomstig van de 4 hectare wijnstokken gelegen aan de voet van de rots Solutré, op een kalkrijke kleibodem gericht naar het zuidoosten.

Oorsprong: Wijngaard in het zuiden van de Mâconnais, op kalkrijke bodems uit het Jura. Zuidoostelijke blootstelling, gematigd klimaat met continentale invloed.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: Fermentatie in roestvrijstalen tanks bij 16°C, gedeeltelijke rijping op eiken vaten gedurende 8 maanden met bâtonnage.

Degustatie: De wijn is subtiel houtachtig, rond, met aroma's van hazelnoot, geroosterd brood, gecombineerd met een lichte munttoets en een vleugje dille.

Bewaarpotentieel: tussen 2 en 6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij risotto met zeevruchten, gevogelte in roomsaus of gerijpte geitenkaas. Ook heerlijk bij gerechten met paddenstoelen of schaaldieren.

- Gerookte vis (zalm, heilbot, paling)
- ...