



Pouilly-Fuissé AOC

La Grange Murger, Domaine du Roc des Boutires

Aus dem Herzen des Mâconnais

Beschreibung:

Das Dorf Pouilly ist eine kleine Berühmtheit in der Weinwelt, denn es ist Heimat des Burgundklassikers Pouilly-Fuissé. Klein ist auch der Besitz der „Domaine du Roc de Boutires“, dafür sind die Lagen erstklassig, auf perfektem Kalksteinterroir in kühlen Höhen bis 500 Meter. Der Chardonnay liebt diese Terroirs und belohnt die mühsame Arbeit in den Steilhängen mit hoher Qualität. Die Rebstöcke in der Parzelle "La Grange Murger" sind im Schnitt dreissig Jahre alt, tragen nicht viele Beeren, auch weil sie sehr dicht gepflanzt sind, damit die Pflanzen tief wurzeln, um an der Feuchtigkeit und Nährstoffe zu kommen. Ebenso anspruchsvoll sind auch die weiteren Details: das Rausschneiden vor der Hauptlese, naturnaher Anbau und Ganztraubenpressung. So entsteht ein Pouilly-Fuissé, der am Gaumen verspielt und doch straff ist – das ist die Mischung aus gebrauchtem Holz und Stahl, dank denen sich Schmelz und Frische optimal ergänzen. Eine absolut gelungene „Visitenkarte“ der Domaine, mit Reifepotential!

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Mâcon
Produzent:	Domaine du Roc des Boutires
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1170620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

La Grange Murger
Domaine du Roc des Boutires

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés