

POUILLY LOCHÉ

« aux Barres »

Bien qu'issue de la plus petite des trois appellations de Pouilly, cette vigne est importante pour Laurent car c'est la première qu'il a pu récupérer de ses grands-parents.

DANS LES VIGNES



Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Maconnais
- ◆ Loché



Terroir

- ◆ «Aux Barres»
- ◆ Coteaux exposés Est
- ◆ Altitude 200m
- ◆ Sols Argilo-schisteux
- ◆ 1,8 hectares



Cépage(s)

- ◆ 100% Chardonnay



Vendanges

- ◆ Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

- ◆ Pressurage léger
- ◆ Débourageage par gravité



Élevage

- ◆ 50% Vieux futs chêne de 500L
- ◆ 50% cuves inox
- ◆ Elevage 10 à 12 mois

DÉGUSTATION



- ◆ Limpide - brillant
- ◆ Reflets dorés



- ◆ Belle puissance aromatique
- ◆ Poire - mangue



- ◆ Belle densité
- ◆ Gourmandise aux notes de fruits exotiques
- ◆ Rondeur
- ◆ Fraîcheur en finale



- ◆ Servir à 11°C
- ◆ À boire sous 5 ans afin de profiter de sa gourmandise

