



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “LA MARÉCHAUDE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Una delle ultime parcelle acquisite dal domaine, grazie a Vivien, nel 2013. Terreno calcareo, su un pendio molto marcato. Talmente marcato che necessita di essere lavorato esclusivamente a mano (aratura con verricello, trattamenti con irroratrice a zaino, ecc...). Il lavoro lì è estenuante, più di ogni altro, ma con un potenziale enorme.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Naso con aromi di fiori, frutti gialli, con note di agrumi. Al palato è potente e affascinante. Questo vino ha una bella struttura e una grande mineralità che porta molta freschezza.