

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Pouilly-Fuissé

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Château de Pierreclos



**Région** : Bourgogne, France.

**Appellation** : Pouilly-Fuissé AOC.

**Domaine** : Domaine du Château de Pierreclos.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Millésime** : 2021

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : jaune doré.

**Nez** : premiers arômes de brioche, de beurre frais, puis de cire d'abeille, de nectarine et de citron mûr à l'aération.

**Bouche** : attaque souple, grande matière avec une belle acidité bien intégrée, saveurs de pâte feuilletée et d'agrumes, finale très persistante avec des notes de cannelle et de citron vert.

**Conclusion** : un Pouilly-Fuissé intense et complexe, avec une grande sapidité, un vrai blanc de gastronomie.

**Service** : servir à 8°C. Volaille, fruits de mer en sauce, fromages de brebis.

Le Domaine du Château de Pierreclos se compose de 8 hectares répartis en plusieurs terroirs où le Chardonnay y révèle sa diversité : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon-Pierreclos, Mâcon-Bussières et Mâcon-Milly-Lamartine.

Assemblage d'une parcelle sur la commune de Chaintré, pour la richesse et l'intensité, et d'une seconde sur la commune de Vergisson, pour la minéralité et la fraîcheur. Les vignes ont plus de quarante ans, sur un sol rocheux, ne disposant que d'une mince couche de terre.

**Teneur en alcool** : 13%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91623 75 2021 **Prix membre** : 31.20

**Prix catalogue** : 34.60