

VINS AUVIGUE

Pouilly-Fuissé A.O.P.

Cuvée Naturelle



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

PROPRIETAIRE Famille AUVIGUE

DOMAINE

Le Domaine Auvigue fait face à la majestueuse Roche de Solutré, au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Depuis 1946, tradition viticole et savoir-faire se perpétuent de génération en génération chez les Auvigue. Riches de leur histoire, les deux frères Jean-Pierre et Michel sont les spécialistes des grands vins blancs du Mâconnais. Précurseurs dans la vinification parcellaire, ils proposent des cuvées différentes en fonction des terroirs. Ils transmettent aujourd'hui leur savoir-faire et le domaine à leur neveu Sylvain.

SOL

Roche sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire et silex.

VINIFICATION & ELEVAGE

Raisins de notre domaine pressurés en grappes entières, par presse pneumatique, les moûts sont en débouillage statique pendant 12 heures et ensuite transférés en fûts pour fermentation alcoolique et malolactique. Après les fermentations les vins sont élevés pendant 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin est paré d'une robe vert doré avec de délicats arômes de vanille et de brioche. La bouche est dynamique, ronde et soutenue par une belle acidité.

ACCORDS METS & VINS

En début de repas ou en accompagnement de crustacés, poisson ou fromages de chèvre.

VEGGIE : Salade et fromage de chèvre sur toast grillé.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Roches sédimentaire du crétacé
- Méthode de culture biologique
- Labour au cheval

Vins Auvigue - 71850 Charnay-les-Mâcon - T +33 (0)3.85.34.17.36 - F +33 (0)3.85.34.75.88

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr