

DOMAINE DES TROIS TILLEULS

Pouilly-Fuissé A.O.P.



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

SUPERFICIE 4 ha

PROPRIETAIRE Denis & Sylvie Boucharcourt-Bessard

DOMAINE

Le domaine installé à Solutré Pouilly déploie ses vignes au pied des fascinantes roches de Solutré et de Vergisson, sur des sols calcaires et minéraux. Le domaine des Trois Tilleuls est dans la famille depuis les années 30. Il a été fondé par le grand père de Sylvie et c'est son mari qui s'occupe des vignes. Leur philosophie repose sur le respect des traditions et le "non interventionnisme".

SOL

Sol argilo-calcaire à dominante calcaire

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation et vinification bourguignonne en fût de 1 à 3 vins (origine Allier) et en cuve inox. Le vin est élevé sur lies fines pendant 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes délicats de fleurs blanches et de poire. Bouche minérale et notes subtiles de noisette.

ACCORDS METS & VINS

Coquilles Saint Jacques, cocktail de crevettes avocat et pamplemousse.

VEGGIE : Salade de Chavignol.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2015 - 15/20 Revue Bourgogne Aujourd'hui N° 130 Juillet/Août 2016
- Millésime 2014 - Médaille d'Argent Concours International Wine Challenge + Decanter 2016
- Millésime 2013 - Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard Edition 2015



Les Trois Tilleuls

Denis Boucharcourt

POINT FORTS

- Origine Solutré sur des sols très calcaires
- Domaine de 90 ans
- Chai gravitaire qui limite les interventions humaines

Domaine des Trois Tilleuls - 71960 Solutré Pouilly - T (0)6.12.60.07.79

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