

VINS AUVIGUE

Pouilly-Fuissé A.O.P.

Solutré



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

Vignes situées autour de la roche de Solutré sur des sols argilo-calcaires 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 pomme et de poire. La bouche est minérale et riche avec des notes subtiles de noisette.

ACCORDS METS & VINS

Coquilles Saint Jacques, carpaccio de thon, huile d'olive et citron.

VEGGIE : Risotto au potiron.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans



RECOMPENSES

- Millésime 2015 - 92/100 Wine Spectator
- Millésime 2015 - 91+/100 Site web View from the cellar Février 2017
- Millésime 2014 - 91/100 Wine Spectator



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Origine Solutré sur des sols très calcaires
- Le grand Crus du Mâconnais
- Age des vignes : 50 ans

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