

VINS AUVIGUE

Pouilly-Fuissé A.O.P.

Vieilles Vignes



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

Vieilles vignes de 80 ans situées à l'entrée du village de Solutré sur le hameau de Pouilly, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation et vinification bourguignonne en fût de 1 à 3 vins (origine Allier). Le vin est élevé sur lies fines pendant 14 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez riche de fruits jaunes avec des nuances de noisette et de vanille. Bouche riche et complexe avec une belle tension.

ACCORDS METS & VINS

Poulet de Bresse sauce morille, côte de veau, huîtres chaudes sauce crème et poireau.

VEGGIE : Lasagnes aux aubergines et sauce tomate crème

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE C'est un vin de garde qui vieillera comme un grand bourgogne et que l'on peut conserver plus de 10 ans.

RECOMPENSES

- Millésime 2016 - 91/100 Decanter 2018
- Millésime 2014 - 2 étoiles Guide Hachette des vins Edition 2017
- Millésime 2013 - 90/100 Revue Wine Spectator Novembre 2015



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Vieilles vignes (80 ans) sur trois parcelles
- Les 3 plus anciennes parcelles de la famille
- Servi chez Georges Blanc (Vonnas), 3 * Michelin

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