

VINS AUVIGUE

Pouilly-Fuissé A.O.P.

Aux Chailloux



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

Les vignes sont situées sur la parcelle "Aux Chailloux" au pied du village de Pouilly, sur des sols riches en argile et en chailles. Dès 2019 cette parcelle sera classée "Premier Cru".

VINIFICATION & ELEVAGE

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

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez riche de fruits jaunes, pêche, mirabelle, orange, avec une belle fraîcheur. La bouche est à la fois riche et minérale.

ACCORDS METS & VINS

Homard thermidor, filet de sole, poissons en sauce et fromages de chèvre.

VEGGIE : Pâtes aux courgettes, tomates cerises et estragon sur un lit d'huile d'olive.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2015 - 92/100 Site Web View from the Cellar 2017
- Millésime 2014 - 90/100 Site web Wine Spectator Avril 2016
- Millésime 2013 - 92+/100 Site web View from the cellar Février 2017



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Parcelle réputée et futur 1er Cru
- Conduite des vignes selon les méthodes d'Agriculture Biologique
- Vinification parcellaire depuis 1946

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