

Le Clos 1er Cru Monopole Château de Fuissé

Región y Denominación

Bourgogne, Pouilly-Fuissé

Uva

100% Chardonnay

Producción

2.7 Ha – 6,000 botellas

Cultivo

Viticultura orgánica, trabajo parcelar y vendimia manual.

Filosofía

El château de Fuissé está situado en el corazón del pueblo de Fuissé, donde la familia Vincent ha elaborado vinos durante cinco generaciones. Pouilly-Fuissé es sin duda la AOC más reconocida en el sur de Bourgogne.

Estilo

Esta parcela amurallada detrás del castillo contiene suelo de arcilla densa con perfecta exposición sur-sureste. Son vides viejas Chardonnay de más de 50 años.

El vino es fermentado en barrica y envejecido en las bodegas frescas debajo del alcázar durante 12 meses. El 80% de las barricas son nuevas.

Las cantidades están limitadas a menos de 500 cajas al año.

Le Clos resalta aromas de manzana madura, de pan tostado y especias. En boca tiene tensión con una expresión mineral y firme acidez.

Un vino blanco que puede envejecer muchos años.



CLIMATS

