

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

Château La Vernalle

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire. Toutes les parcelles sont situées à mi-côte et sont orientées Sud/Est.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle (pressurage mécanique, débouillage, fermentation pour une partie en fût et pour l'autre en cuve). Utilisation de levures indigènes. Vinification à 20/22° C afin de conserver la typicité du terroir et du cépage chardonnay. Refroidissement par arrosage.

NOTES DE DEGUSTATION

Boisé, rond, avec des arômes de noisette, de pain grillé combinés à une légère note mentholée et un soupçon d'aneth.

ACCORDS METS & VINS

Il s'harmonise avec crustacés, poissons, grenouilles, quenelles, et viandes blanches.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

DOMAINE

Le Château La Vernalle se situe au pied de la Roche de Solutré. Le domaine est réparti sur 3 parcelles : Le Clos, Les Vignerai et Les Pommard. Les vignes de plus de 40 ans d'âge génèrent une récolte d'environ 90 hectolitres et sont conduites de manière traditionnelle, sans insecticide.

