



Pouilly Fuissé 1er Cru aux Quarts – Clos des Quarts Monopole, 2018

Château des Quarts
FRANCE, BOURGOGNE, POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	70 ans (les plus vieux pieds sont de 1917)
RENDEMENTS	57 hl/ha
SUPERFICIE	0,50 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le Clos des Quarts se situe dans le village de Chaintré, tout au sud de l'appellation Pouilly-Fuissé
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire du secondaire, Bajocien moyen et inférieur, Aalénien supérieur (calcaire à entroques)
VINIFICATION	Vendange manuelle. Pressurage direct. Débourbage léger en cuve inox. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
ÉLEVAGE	19 mois en fûts. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur or pâle. Au nez, les arômes évoquent les fruits à chair blanche et les fleurs. En bouche, le vin est frais, dynamique, élégant, avec une belle salinité en fin de bouche. La finale est persistante et bien équilibré.
CONSOMMATION	Idéal avec du bar grillé à la tapenade tomatée, des roulades de poulet aux légumes d'automne ou des asperges grillées, houmous de betteraves et pois chiches au cari. Servir à 12°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14564552

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
89/100



BURGHOUNG
93/100