

Domaines Loron

POUILLY-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

Les Vieux Murs

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE

 Chardonnay

WINEMAKER

 Frédéric Maignet

SOL

Sols argilo-calcaires, vignes de plus de 30 ans. Les Vieux Murs est une cuvée associant les vins des lieux-dits de Fuissé, comme "Les Séries" et "Les Lattes", pour l'élégance et la rondeur, et de Solutré "Riat" et "Montgarçin", pour les parfums acidulés et la minéralité.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification partiellement en fûts par la Maison Jean Loron, bâtonnage et élevage sur lies fines en fûts de chêne Français pour 30% du volume : 1/3 en fûts neuf, 1/3 en fûts de 1 vin et 1/3 en fûts de 2 vins, durant 9 ou 10 mois et 70% en cuves sur lies fines. Fermentation malolactique complète.

NOTES DE DEGUSTATION

C'est avec une robe dorée parées de reflets verdâtres que se dévoile ce Pouilly Fuissé. Au nez on distingue de jolis arômes de fruits bien murs reflétant un millésime solaire: un mariage de fruits jaunes type abricot, poire, subtilement accompagnés d'un boisé fin dévoilant des nuances de pain grillé. L'attaque en bouche est ample traduisant un vin plein de richesse, dont la finale rafraichissante persiste sur des notes citronnées.

ACCORDS METS & VINS

Carpaccio de Saint Jacques, Dos de cabillaud sauvage, Morbier ou encore un Reblochon fermier.

TEMPERATURE DE SERVICE

 de 12 à 14 °C

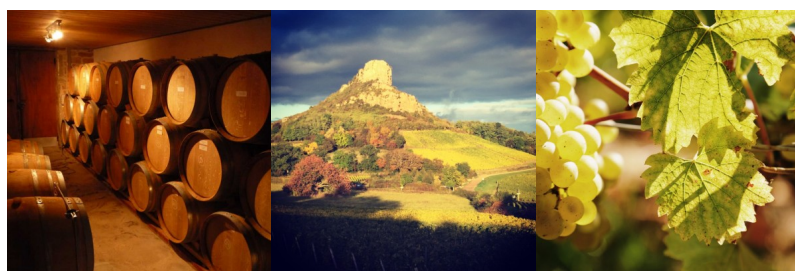
RECOMPENSES

- Millésime 2021 : International Wine Challenge 2023 - Argent
- Millésime 2021 : Decanter 2023 - Bronze
- Millésime 2020 : International Wine Challenge 2022 - Or



DOMAINE

Le vignoble de Pouilly-Fuissé, d'une superficie de 750 ha, s'étend sur les pentes argilo-calcaires de l'ère jurassique qui bordent la Saône. Il est surmonté par les deux éperons rocheux de Solutré et de Vergisson, qui se sont formés à l'Ere tertiaire, lors de l'effondrement de la plaine de la Saône.



La cave à fûts de chêne

La Roche de Solutré

Chardonnay

