ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Pouilly-Fuissé

ROU271

Historique

Ce domaine repose sur les terroirs mythiques de St-Véran en Crèche, Les Cras et Terres Noires sur 6ha de vignes. En 2014, le domaine s'agrandit avec la reprise d'un domaine de 2ha à Solutré-Pouilly (appellation Pouilly-Fuissé).
Avec l'arrivée des 3 piliers en 2016, les 3 frères Paquet débordent d'énergie et de passion pour la vigne dans le Mâconnais où on assiste à un renouveau exemplaire.
Ils n'ont aucune limite à offrir que le meilleur sans peur du risque dans une totale symbiose entre la nature, la vigne et les hommes qui trouvent chacun les moyens de s'épanouir dans un respect mutuel. Telle est la philosophie de ce domaine d'exception!

Reconnaissance

96 points - James Suckling (mill. 2023)
93 points - James Suckling (mill. 2022)
91 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	France	**Producteur**	Famille Paquet
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Pouilly-Fuissé	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	13°C		

Description

Oeil Robe jaune clair

Nez Nez précis, engageant, bien marqué par le fruit (fruits à chair blanche et jaune), discret fond minéral.

Bouche Bonne tenue en bouche à la fois gras, étoffé et tendu. La texture est fine, bien liée, l'ensemble est persistant. Un pouilly racé.

Accord mets/vin Ce Pouilly-Fuissé s'accorde parfaitement avec du homard, un filet de turbot, des ris de veau ainsi qu'une poêlée de champignons.

Commentaires En conversion vers l'Agriculture Biologique

Terroir: Le vignoble s'étend sur 1,65 hectares. Les vignes sont situées à flancs de coteaux de la Roche de Solutré, près des climats «Les Crays», les «Gerbeaux» et la «Croix Bonnet». Sols argilo-calcaires, très caillouteux. Densité: 10 000 pieds/ha.

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Une fois le raisin pressé, le débourbage se fait très léger, les fermentations alcooliques et malo-lactiques se font naturellement. Élevage en fûts (dont 20% de fûts neufs) pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 mois.
Sucre résiduel: 0.2 g/L

Biologique.

En une ligne