

DORMY



Pouilly - Fuissé 'Légende'

Cépage : Chardonnay

Origine : Mâconnais, Bourgogne

Age du vignoble : 40 ans

Mode de culture : Agriculture biologique

Vinification : traditionnelle en cuve inox, élevage 12 mois sur lies fines

Potentiel de garde : A boire de suite ou à laisser vieillir sur des notes d'évolution

Degré alcoolique : 13°

Température de service : Entre 11°C et 14°C

Description

Appellation la plus connue du Mâconnais par la surface cultivée (750 ha), le Pouilly-Fuissé est dominée par les Roches de Solutré et de Vergisson, qui du haut de leur 500m d'altitude, illustre majestueusement les mouvements géologiques que la région a subi lors de la formation des Alpes consécutive à l'effondrement de la plaine de la Saône. Fait rare en Bourgogne, l'appellation regroupe 4 villages différents ayant des orientations et des sols très variés.

Le Pouilly-Fuissé de Dormy est issu de vignes situées au sein du cercle glaciaire (Jurassique) autour du village de Fuissé, berceau de l'appellation.

Notes de Dégustation

Sous des traits opulents, ce Pouilly-Fuissé possède une structure pleine et entière. Au nez, se développe harmonieusement des nuances de noisettes et d'amandes grillées, associées à des agrumes (pamplemousse, citron). Finesse et distinction définissent sa bouche qui exprime une certaine amertume en finale.

Accords Mets et Vin

Apéritif : Tartare de thon, bouchées de foie gras, verrine de crevette à l'avocat

Entrées : Saumon marinée à l'aneth, carpaccio, feuilletés aux champignons,

Plats : Poularde au vin jaune, ris de veau, coquille saint jacques poêlées, Risotto aux ceps

Fromages : chèvre du Mâconnais, époisses, cabécou, cœur de Touraine cendré, saint-marcellin

Opulence, puissance et élégance illustrent ce Pouilly-Fuissé