

# DORMY



## Pouilly Loché 'Origine'

**Cépage :** Chardonnay

**Origine :** Mâconnais, Bourgogne

**Age du vignoble :** 60-85 ans

**Mode de culture :** Agriculture biologique

**Vinification :** élevage 18 mois sur lies fines en fûts de chêne français sans bâtonnage

**Potentiel de garde :** Jusqu'à 15 ans

**Degré alcoolique :** 13°

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

### Description

Le village de Loché est situé au sud-ouest de Mâcon sur un site où la vigne est cultivée depuis l'époque romaine. Les fouilles ont mis au jour les fondations d'une grande villa romaine. Plus tard, le vignoble prospéra sous les moines bénédictins et l'influence de Cluny dont il existe un rappel sous diverses formes et notamment avec le magnifique clocher du XIIème siècle auquel sont rattachés les Rochers de Solutré et Vergisson forment une toile de fond. Le vignoble de Pouilly-Loché occupe une partie de coteau exposé Est et dominant la vallée de la Saône à une altitude de 200 à 250 mètres, idéale pour le cépage Chardonnay.

### Notes de dégustation

Magnifique et délicat nez de pureté et de gourmandise, aux notes d'agrumes, d'amandes grillées, fougère, verveine et fleurs blanches (pivoine, tilleul...). La bouche est bien structurée, avec une parfaite tension maîtrisée soutenue par une maturité idéale. Le vin s'envole dans une finale salivante.

### Accords Mets et Vin

Apéritif : Gougère, soufflé, oeufs Meurette, escargot, sashimi

Entrées : Asperges, soupe, velouté, salade, légumes, plateau de fruits de mer

Plats : homard, bar, cabillaud, ceviche, truite aux amandes, ou volaille (rôtie au four ou à la crème), avec des plats de viande et des légumes, des plats italiens ou asiatiques

Fromages : tous les fromages de chèvre, mi-durs, mi-durs et à pâte dure

Un Pouilly-Loché subtil et harmonieux