

DORMY



Pouilly Vinzelles 'Les Crilles'

Cépage : Chardonnay
Origine : Mâconnais, Bourgogne
Age du vignoble : 50-70 ans
Mode de culture : Agriculture biologique
Vinification : élevage en cuve inox et fûts de chêne français
Potentiel de garde : Jusqu'à 15 ans
Degré alcoolique : 13°
Température de service : Entre 11°C et 14°C

Description

Appellation dont le nom est réputé dès l'ère romaine, le vignoble de Pouilly Vinzelles s'est développé au Moyen-Âge grâce aux moines de Cluny. Bien que possédant certaines particularités avec son voisin Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles est établi sur un sol argilo-calcaire plus homogène lui conférant une identité propre. Le vignoble de Pouilly Vinzelles occupe une partie de coteau exposé Est et dominant la vallée de la Saône à une altitude de 200 à 280 mètres, idéale pour le cépage Chardonnay.

Situés sur des roches du Jurassique (Bathonien et Bajocien) à 240m d'altitude et exposé plein Sud, les sols sont à dominante argilo-calcaire et composés de nombreux petits cailloux composés de calcaires fossiles ou 'Crilles' en surface. Ces 'Crilles' confère aux vins une élégance et minéralité certaine par leur caractère drainant et calcaire.

Notes de dégustation

Les vins sont caractérisés par un bouquet d'acacia et de miel, mais aussi de fruits jaunes et d'agrumes. Les arômes évoluent avec l'âge vers des notes d'amande, de noisette et de coing. Se définissant à travers sa finesse aromatique, la bouche est ample et concentrée avec une belle longueur, fraîche et tendue. Une légère pointe de notes épicées complète gracieusement le tout. Les 'Crilles' exhale un bouquet subtil et délicat

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-Vinzelles ample et onctueux