



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Le vignoble de Pouilly-Fuissé est l'appellation communale la plus réputée du Mâconnais (Région située tout au sud de la Bourgogne). Elle s'étend sur des monts et des collines aux diverses expositions.



Chardonnay



Traditionnelle accompagnée d'un contrôle des températures. Débourage et fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en cuve.



Elevage en cuve
inox pendant
9 mois.



Les terrains argilo-calcaires du jurassique mettent en valeur la belle expression de son cépage.

DÉGUSTATION

Robe d'or brillant, légèrement teintée de nuances vertes. Le nez, très franc, dévoile avec élégance ses arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche mirabelle) et quelques nuances de fruits exotiques se développent après ouverture. La bouche est fraîche et fruitée avec une belle richesse minérale qui emplit pleinement le palais avec élégance. L'ensemble est riche, net et précis, tout en équilibre avec un respect total de son terroir d'origine.



À boire jeune ou à garder 3 à 4 ans.
Température de service : 10-12°C.



Un grand choix d'accompagnements s'offre avec ce vin. Outre le plaisir de l'apéritif très conseillé, il accompagnera avec succès tous les poissons (un saumon en sauce à l'oseille par exemple), les coquillages et les crustacés cuisinés. Les viandes blanches et les poulardes à la crème et enfin les fromages à pâte cuite ou molle seront également très appréciés.