



MANCIAT-PONCET

— DEPUIS 1871 —

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POUILLY - FUISSÉ “La Roche”

CEPAGE : Chardonnay 100%

TERROIR : Commune : VERGISSON. Lieudit : La Roche. Terrain en coteau argilo-calcaire. Exposition du coteau : Sud. Vigne de 50 ans et plus.

VITICULTURE : Densité de plantation : 8000 pieds/hectare.

Taille guyot. Baguette de 8 bourgeons et une reprise de deux bourgeons. Griffage pour préserver la vie microbienne des sols. Au printemps : élimination manuelle du second bourgeon en formation pour limiter la quantité de raisins.

VENDANGES : Vendanges en vert si nécessaire : on ne garde que 8 raisins par pied. Récolte manuelle à 13° potentiel

VINIFICATION : Prélèvement et analyse de la composition du raisin pour décision de la date des vendanges. Pressurage pneumatique immédiat après récolte manuelle à 13° potentiel. Elimination des fins de presse pour garder toute la finesse aromatique du fruit. Débourage statique en 24 heures. Suivi analytique et gustatif sérieux et réguliers tout au long de l'élevage.

Fermentation alcoolique en cuves inox à partir des levures indigènes pour exprimer pleinement la typicité du terroir. Elevage sur lies fines en cuve jusqu'à la mise en bouteilles en Juin pour développer gras et complexité.

Collage si nécessaire avec Bentonite. Légère filtration pour souligner l'éclat de la robe et conserver tous les arômes.

DEGUSTATION : Parfum de fleur d'acacia et de poire blanche. Ses arômes généreux et délicats de pêche blanche, sa finale droite et persistante en font un vin contournable au profil idéal. Racé, puissant, complexe et élégant. Un grand vin d'apéritif allant aussi bien avec les fruits de mer qu'avec la volaille.