



Joseph Drouhin

Pouilly-Fuissé 2017

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : le vignoble de Pouilly-Fuissé recouvre les pentes des célèbres roches de Solutré et de Vergisson.

Le sol : argilo-calcaire du Jurassique.

Viticulture

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs suivis et réguliers (contrats pluriannuels).

Vinification

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Ni levurage ni enzymage.

Elevage

En cuve inox et en partie en fûts (0% de fûts neufs) durant 6 à 8 mois.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin très séduisant, une belle expression du chardonnay ! La couleur dorée, à reflets verts, a beaucoup d'éclat. Parmi les arômes floraux et fruités, on distingue bien celui du raisin mûr et de l'amande. En bouche, une agréable fraîcheur, une impression de légèreté aérienne. La finale est longue et fraîche".

Millésime

2017 exprime toute l'élégance de nos cépages blancs. Les vins sont floraux avec des notes d'agrumes. Ronds, très équilibrés, ils sont séduisants.

Un très bon millésime.

Service

Température : 12/13°C.

Consommation : 2 à 5 ans.

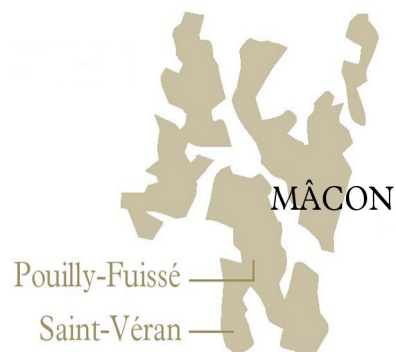
LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie





Joseph Drouhin

Pouilly-Fuissé 2017

et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.