1676

Château de
La Chaize

POUILLY-FUISSE
2022

VINIFICATION

Cépage : Chardonnay
Assemblage parcellaire

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 90 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,35
Acidité totale : 3,13 g/L
SO2 total : 44 mg/L

DÉGUSTATION

Robe : Doté d'une belle robe or pâle avec certains reflets verts, ce Pouilly Fuissé évoque la finesse et l'élégance des terroirs argilo-calcaires de cette grande appellation du Sud de la Bourgogne.

Nez : Au nez, des arômes d'agrumes et de fruits blancs viennent se mêler à des notes d'acacia et d'amande, marqueurs olfactifs typiques de l'appellation.

Bouche : La bouche, précise et volumique, est empreinte d'une grande fraîcheur et permet de contrebalancer une certaine puissance liée à un millésime chaud et ensoleillé.

Température de service : 11°C



Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05