



2023 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Domaine viticole du Mâconnais en pleine ascension

Description:

Les vins du «coteau d'or», la Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne, font partie des meilleurs et des plus recherchés au monde - mais aussi des plus chers. Cela ouvre toutefois des opportunités pour des terroirs jusqu'ici sous-estimés comme le Mâconnais, au sud de la région. Le domaine Roc de Boutires, situé dans l'appellation la plus connue du Mâconnais, Pouilly-Fuissé, fait partie de ces nouveaux venus remarquables. Il ne dispose que de quatre hectares en tout au cœur de la région viticole, mais dans une excellente position à 300-500 mètres d'altitude. La nuit, il y fait assez frais, ce qui est bon pour la formation des arômes et la conservation de la fraîcheur des raisins. Le chardonnay issu du vignoble 'En Bertillionne' bénéficie d'une longue période de levurage, ce qui permet d'intégrer parfaitement le fruit dans la structure minérale. L'utilisation habile de la barrique souligne délicatement l'onctuosité, quelques arômes de brioche suivent, de délicates notes d'agrumes restent longtemps présentes. Sans aucun doute, une chance saisie, Roc de Boutires!

Note de dégustation:

Jaune citron puissant. Légèrement réducteur au nez, sur des notes d'épices et de fruits à noyau. Ample et riche en bouche il révèle des nuances ciselées de terroir, racé et droit. Agrumes, pêches et herbes fraîches. Longue finale.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Mâconnais
Producteur:	Boutires
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1094523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés