



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Pouilly Fuissé

Complexe & onctueux

La Vigne

Production annuelle 2 000 bouteilles

Cépage Chardonnay

Sol Argilo-calcaire

Age moyen 40 ans

Situation Les vignes se trouvent à flanc de coteau de la Roche de Solutré.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. Pressurage, débourbage à froid, fermentation en fûts de chêne (30% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%, légère filtration et mise en bouteille avant la prochaine vendange.

Note de dégustation

Couleur Jaune doré **Nez** Jolis arômes de fruits blancs qui se mélangent parfaitement aux notes d'amandes **Bouche** Vin très aromatique qui se distingue par son élégance, un corps onctueux et une finale longue.

Accords Mets/Vins Crustacés – foie gras – volaille - plats cuits à la vapeur - fromage

Température de Service 12 °

*Une porte ouverte sur les vins blancs
emblématiques de la Bourgogne*

