

MAISON A.GOICHOT

POUILLY FUISSé 1ER CRU
Le Clos Reyssier

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Le Clos Reyssier
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

L'État a validé la décision de l'Inao de reconnaître le classement de 200 hectares de Pouilly-Fuissé en 1er cru soit 22 climats. C'est une première dans le Mâconnais. Une décision qui arrive juste à temps pour bénéficier au millésime 2020.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Ce Pouilly-Fuissé 1er Cru Le Clos Reyssier offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Délicat et complexe où se mêlent le fruité (agrumes, abricot) et le floral (violette). En bouche, puissant et charnu, il dévoile des notes de tilleuls, de fruits exotiques, de miel et présente une bonne longueur.

Accord Mets et Vin

Notre Pouilly-Fuissé 1er Cru Le Clos Reyssier sera le partenaire idéal des poissons comme une anguille poêlée au beurre et des viandes blanches.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com