

Pouilly Fuissé

1 ER CRU

"VERS CRAS"

Appellation Pouilly-Fuissé

Cuvée Vers Cras

Village Fuissé

Cépage Chardonnay

Surface 0,89 ha

Sol Calcaire blanc

Exposition Est

Age 85 ans

Rendement 20 hl/ha



Conduite de la vigne

La taille utilisée est la taille Guyot. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère. Le sol des 5 parcelles est totalement et délicatement labouré au cheval. Les rameaux sont tressés et non écimés pour conserver l'apex, pour une meilleure résistance et améliorer l'ombre portée face au réchauffement climatique. Les raisins sont récoltés à la main à bonne maturité.

La récolte 2024 sera certifiée en agriculture biologique et biodynamique (Demeter).



Vinifications

Le pressurage est doux avec des raisins entiers.

Les jus sont mis en barriques par gravité et des fermentations naturelles sont réalisées. L'élevage se fait pendant 18 mois en barriques de 500L et 8 mois en cuve inox. Le tout sur lies totales d'origine.



Mise en bouteilles

Pas de collage avec une très légère filtration. La mise en bouteille est effectuée par nos soins uniquement par gravité.

La production est d'environ 1260 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89
contact@domainecordier.com
www.domainecordier.com