

# Pouilly Fuissé

## 1ER CRU "VIGNES BLANCHES"

*Appellation* Pouilly Fuissé  
*Cuvée* "Vignes Blanches"  
*Village* Fuissé  
*Cépage* Chardonnay  
*Surface* 1.80 ha  
*Sol* Argilo-calcaire et marnes blanches  
*Exposition* Est  
*Age* de 80 à 35 ans  
*Rendement* 20 hl/ha



### Conduite de la vigne

La taille utilisée est une Guyot courte à 5 bourgeons. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère. Sur un tiers des vignes, les sols sont labourés au cheval et les rameaux sont tressés plutôt qu'écimés. Les raisins sont récoltés à la main à bonne maturité.



### 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 fût de 350L 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 2 600 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier  
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89

contact@domainecordier.com  
www.domainecordier.com