

Pouilly Fuissé

"FINE JOSÉPHINE"

Appellation Pouilly-Fuissé
Cuvée "Fine Joséphine"
Village Fuissé - Ménétrières
Cépage Chardonnay
Surface 0,24 ha
Sol Calcaire blanc, peu d'argile
Exposition Est
Age 90 ans
Rendement 20 hl/ha



Conduite de la vigne

La taille utilisée est la taille Guyot court (7 yeux). La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère.
Les raisins sont récoltés à la main à haute maturité et millerandés.



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 fûts de 500L. Le tout sur lies d'origine.



Mise en bouteilles

Pas de collage ni filtration. La mise en bouteille est effectuée par nos soins uniquement par gravité.
La production est d'environ 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