

Pouilly Fuissé

"JEAN GUSTAVE"

<i>Appellation</i>	Pouilly-Fuissé
<i>Cuvée</i>	"Jean Gustave"
<i>Village</i>	Fuissé - Vers Cras
<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Surface</i>	0,40 ha
<i>Sol</i>	Calcaire blanc, peu d'argile
<i>Exposition</i>	Est
<i>Age</i>	85 ans
<i>Rendement</i>	10 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 bonne maturité.



Vinifications

Le pressurage est doux avec des raisins entiers. Les jus sont mis en barriques par gravité sans débourbage et des fermentations naturelles sont réalisées pendant 2 mois sur lies totales d'origines et en fût de 228L.



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 530 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89

contact@domainecordier.com
www.domainecordier.com