

# Pouilly Fuissé

## "JULIETTE LA GRANDE"

*Appellation* Pouilly-Fuissé

*Cuvée* "Juliette la Grande"

*Village* Fuissé - Les Vignes blanches

*Cépage* Chardonnay

*Surface* 0,24 ha

*Sol* Argilo-calcaire / marnes blanches

*Exposition* Est

*Age* 80 ans

*Rendement* 8 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.



### 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 12 mois en fûts de 350L et 12 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 250 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier  
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89

contact@domainecordier.com

www.domainecordier.com