Pouilly Fuissé Premier cru “les Chevrières”

Le terroir :

Cette cuvée parcellaire est issue des coteaux de Chaintré, sur la fameuse appellation de Pouilly-Fuissé. Ce sol calcaire transmet finesse et salinité aux vins qui en sont issus.



1416 bouteilles

Vinification : cette cuvée à suivi une vinification digne des plus grands. Fermentation et élevage en contenants de 228 et 350 L neufs, Bâtonnages en fin de fermentation.

Robe : or pâle, reflets argentés, brillance soutenue.
Nez: fleur d’accacia, aubépin, poire, noisette, toasté.
Bouche : l’attaque franche et directe vient en premier, contrebalancée par un volume en bouche élégant et soyeux. le bois est bien intégré et révèle des notes de pain grillé et de noisette**.** Le tout est équilibré et d’une grande élégance.

Conseils de dégustation :

Nous recommandons de boire ce flacon avec un bon plat en sauce, de viande blanche ou de poissons gras. il ira aussi très bien sur des fromages à pâte dure.

Pour une appréciation idéale, boire dans les 5-10 ans.

Clos saint Joseph, Meursault, France.

Pouilly Fuissé Premier cru “les Chevrières”

The Terroir:

This single-vineyard cuvée from the renowned Mâconnais village comes from rich, deep soils at the foot of the limestone-clay slopes of Chaintré.



1416 bottles

Winemaking: The fermentation takes place in 228 and 250 L barrels, creating a balance between richness and tension on the palate.

Appearance: Pale gold with silver reflections and a lovely brilliance..

Nose: White flowers, quince and notes of butter. fine oaky notes.

Palate: The attack is supple, revealing all the generosity of the 2025 vintage. The characteristic expression of Chardonnay is preserved, with aromas of quince and hawthorn blossom. Ageing in oak barrels brings subtle notes of butter and crème brûlée, Hazelnuts, along with the structure that gives the wine a sustained length on the palate.

Tasting Recommendations:

We recommend serving this wine chilled to a temperature of 12–14°C maximum. It pairs beautifully with light dishes with sauces featuring white meats, warm starters, and creamy Burgundy cheeses, as well as Comté.

We recommend drinking this wine within 3–7 years, provided it is stored under suitable conditions.

Clos saint Joseph, Meursault, France.