Pouilly-Fuissé, Les Verchères de Savy 2025

Le terroir : Cette cuvée parcellaire du célèbre village du Mâconnais est issue d'un sol riche et profond des bas de coteaux marno-calcaires de Chaintré.



2800 bouteilles

Vinification : La fermentation est réalisée en demi-muids, et cuve pour une balance entre richesse et tension en bouche.

Robe : Or pâle, reflets argentés, bel éclat.
Nez :Fleurs blanches, coing, notes d'arômes beurrés.
Bouche : L'attaque est souple, et laisse paraître toute la générosité du millésime 2025. La typicité du chardonnay est préservée avec les arômes de coing et de fleurs d'aubépin, l'élevage en fût lui donne les légères notes beurrées, de crème brulée , Ainsi que la structure lui permettant d'avoir une longueur en bouche soutenue.

Conseils de dégustation :
Nous conseillons de boire ce flacon après un passage au frais, pour l'amener à une température de 12-14 degrés maximum. Il accompagnera très bien les plats en sauce léger de viandes blanche, les entrées chaudes, les fromages coulants bourguignons, comté...

*Nous préconisons une consommation dans les 3-7 ans, sous réserve d'un lieu de stockage adapté.

Clos saint Joseph, Meursault, France.

Pouilly-Fuissé, Les Verchères de Savy 2025

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.



2800 bottles

Winemaking: The fermentation takes place in demi-muids and vats, 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.

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, 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.