

## Vins AUVIGUE - « Aux chailloux »

**Millésime** : 2018

**Région et Appellation** : Bourgogne - AOC Pouilly Fuissé

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont immédiatement pressés. Suite au débourage statique, les jus sont transférés en barriques pour effectuer les fermentations.

**Elevage** : Sur lies avec bâtonnages réguliers jusqu'à la mise en bouteille. Le vin passe environ 12 mois en fût.

**Accords mets et vins** : Planté sur des silex, cette cuvée « Aux chailloux » est idéal pour un apéritif gourmet entre amis accompagné de quelques tapas de poissons frais. On peut évidemment le marier avec des viandes blanches (volaille de Bresse) ou sur un Skrei de Norvège poché au bouillon, purée de panais et risotto de petit épeautre. Enfin, il sera le compagnon idéal d'un plateau de fromage légèrement corsé (chèvre, Morbier).

**Notation** : -

