

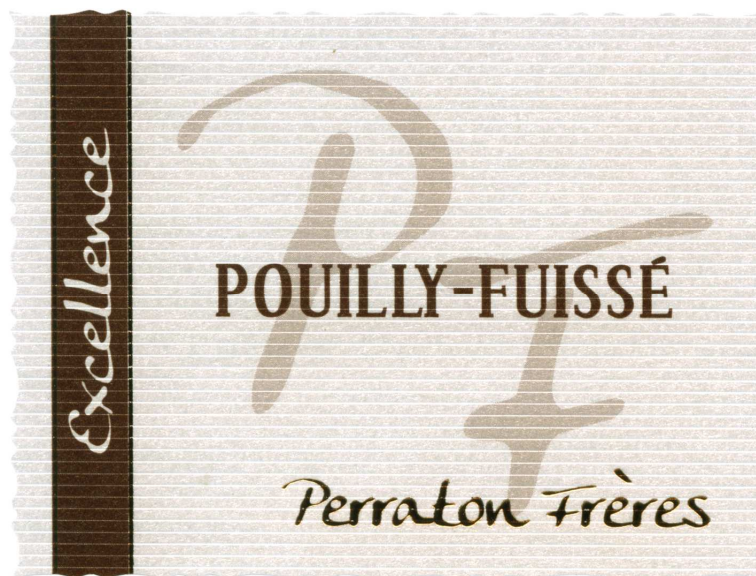
Grands Vins de Bourgogne

**DOMAINE  
PERRATON FRÈRES**

Vignerons – Récoltants  
Rue du Paradis – Cidex 411  
71570 CHAINTRÉ

Tél. : 03.85.35.67.45  
Fax. : 03.85.37.79.97  
Port. : 06.78.58.39.57  
Port. : 06.73.39.57.27

[domaine@perratonfreres.fr](mailto:domaine@perratonfreres.fr)  
[www.perratonfreres.fr](http://www.perratonfreres.fr)



**POUILLY-FUISSÉ**  
*"Excellence"*

**TERROIRS :**

- Une sélection de deux terroirs de l'appellation Pouilly-Fuissé de notre Domaine orientés Sud-est en coteaux d'une moyenne d'âge de 60 ans sur des sols argilo-calcaires.
- Chaque parcelle suit un cahier des charges de pratiques viticoles rigoureux en protection raisonnée, définissant le mode de taille à suivre, la surface foliaire à respecter, les rendements maximums autorisés et le suivi sanitaire jusqu'aux vendanges.

**CÉPAGES :**

- 100% Chardonnay.

**VINIFICATION :**

- Les moûts suivent un débourage très serré puis fermentent à basse température sans levure, 24% en fût « Demi-moûts » et 76 % en cuve inox.
- Des batonnages réguliers sont effectués sur le fût, puis après 10 à 12 mois d'élevage, nous effectuons un assemblage d'une durée de 2 à 3 semaines avant la mise en bouteilles.

**DÉGUSTATION :**

- Robe jaune pâle aux légers reflets verts.
- Nez intense aux arômes de fruits blancs, amandes fraîches, miel et grillés.
- Bouche puissante très équilibrée, très fruitée. Finale pain de mie toasté et pain d'épice.

**METS ET VINS :**

- A boire entre 12°C et 14°C sur des poissons grillés, queues de langoustes, viandes blanches à la crème... .

**CONSERVATION :**

- Entre 8 et 10 ans.