



---

## DOMAINE ROUX



Nome: POUILLY-FUISSÉ

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE

Denominazione: POUILLY-FUISSÉ

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru.

Questa denominazione, istituita nel 1936, comprende i quattro villaggi di Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson e Chaintré. Un territorio che insiste su terreni a base di calcare fossilifero identico a quelli trovati più a nord nella Côted'Or, con presenza di coralli fossili duri che hanno resistito all'erosione. Le viti sono piantate sui pendii e ai piedi di queste colline su terreni argillosi-calcarei mescolati a ghiaia e scisto ad altitudini tra i 200 e i 300 metri.

In cantina: raccolta manuale, fermentazione tradizionale in acciaio si effettua una maturazione per 7-8 mesi su fecce fini.

Caratteristiche: dal colore giallo oro molto pallido con venature verdognole ha dei profumi che vanno dalle note minerali, alla frutta secca (mandorla, nocciola), alle note agrumate (limone, pompelmo) e di frutta bianca come la pesca con sentori brioché. Al palato la struttura si fa evidente rimanendo molto fine ed elegante.

Abbinamenti: per le sue caratteristiche di grande equilibrio tra mineralità, freschezza e morbidezza è un ottimo abbinamento per crostacei come gamberoni e aragoste, per piatti più esotici e speziati (couscous). Molto bene in abbinamento con del sushi, carni bianche come vitello o pollame in salsa e formaggi di capra.

Servizio: 12-13 °C