

JOSEPH BURRIER

Château du Clos, Pouilly, Pouilly-Fuissé 2015

59,75\$

* Prix de détail suggéré

 Joseph Burrier

 Biologique

	Code produit	14294118
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Maconnais
	Appellation	Pouilly-Fuissé
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Burrier, présente depuis plus de 5 siècles. Elle constitue un des domaines majeurs du Sud de la Bourgogne avec les 43 hectares de vignobles. Depuis 2012, le Domaine Château du Clos est exploité en monopole par la Maison Joseph Burrier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les marnes calcaires et les vinifications naturelles, permettent une expression très pure du Chardonnay, à la fois fine et complexe, avec une finale longue et fraîche. Les vins du Château du Clos vieillissent très bien et atteignent souvent leur apogée après 3 à 5 ans. Le vin démontre toute l'intensité et la complexité aux notes un peu salines et fumées et une finale longue et citronnée. Servez entre 12 et 15°C. S'accorde parfaitement avec de la volaille.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2009 sur une pente moyenne orientée à l'Est et Nord-Est. Ses sols sont issus des marnes beiges claires très calcaires du Dogger. Sur le bas du Clos, les argiles sont plus profondes. La moyenne d'âge des vignes du Clos est de 40 ans environ.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement, puis pressés après foulage. Le débourageage est naturel, en conservant les bourbes les plus fines. Les fermentations en pièces sont naturelles, sans ajout de levures. Les élevages durent au total 15 à 18 mois : 12 mois en pièces puis 3 à 6 mois en cuve. La mise en bouteille s'opère après une légère filtration.

