



# CHÂTEAU-FUISSÉ

## Bourgogne Blanc 2022

**29,95\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	13947068
\$	Prix licencié	26.05\$
	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
📁	Appellation	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
🔴	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2.4
🔒	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Après 5 générations de la famille Vincent à maintenir l'excellence des grandes appellations dont Saint-Véran, Mâcon-Village et Pouilly-Fuissé, c'est au tour d'Antoine Vincent de tenir la barre de ce mythique domaine de la Bourgogne. Son expertise lui permet d'adapter les règles de la vinification selon les caractéristiques variables des millésimes, provenant de la quarantaine d'hectares du domaine plantés en Chardonnay.

### NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur jaune claire avec des reflets verts. Au nez, des nuances d'agrumes (mandarine), florales et légèrement brochées. La bouche offre une rondeur, une fraîcheur et une souplesse avec une longueur soutenue et élégante, Accords avec coquilles st-jacques, quiche et fromage de chèvre.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le parcellaire du Château de Fuissé en appellation générique du Mâconnais se situe sur quatre communes, Davayé, Solutré, Prissé et Vergisson.

Le secret de ces grands terroirs est souvent leur situation et leur proximité avec les vignes classées hiérarchiquement au-dessus comme Saint-Véran ou Pouilly-Fuissé. La multiplicité des origines offre un bel équilibre au vin avec à la fois une belle richesse et une excellente fraîcheur et minéralité.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Une partie des vignes a été replantée récemment, pour les autres parcelles, l'âge moyen est de 25 ans. Le pressurage des raisins entiers se fait dans des pressoirs pneumatiques afin d'adapter au mieux la pressée à la qualité et la maturité des raisins. Les vins sont vinifiés en cuves inox afin d'en conserver la pureté du fruit, les notes florales et la minéralité.

**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Monterégie & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie

