

DOMAINE
Perraton Frères
POUILLY-FUISSÉ

APPELLATION POUILLY-FUISSÉ PROTÉGÉE

Clos Reissier
la Cadole

PF

Le Clos Reissier est indiscutablement le plus connu sur le village de Chaintré. Ce Magnifique coteau exposé sud-est en fait un des fleurons de l'AOP Pouilly-Fuissé. Le Clos Reissier puise sa force et sa personnalité dans les riches et profondes argiles résiduelles du terroir. Son coté fruité toujours bien mûr met en valeurs ses arômes suaves de fruits exotiques (ananas, fruit de la passion) relevé par des notes d'amandes grillées, d'acacia et d'aubépine. La bouche volumineuse très équilibrée, sera relevée par une pointe de minéralité avec une finale fraîche, saline et acidulée et très bien enrobée par le gras.

La Cadole est une sélection de vieilles vignes au cœur du coteau, autour d'une maisonnette en pierres appelé « Cadole ». Cette cuvée est vinifiés et élevés 100% en demi- muît.

Fiche Technique :

Climat : CLOS REISSIER

Age des vignes : 75 ans

Superficie : 0.70 ha

Terroir : Sol argilo-calcaire sur argileux très profond, peu calcaire reposant sur une veine de calcaire très dur.

Altitude : 235 m

Vinification et élevage : Pressurage lent avec pressoir pneumatique, vinifié et élevés en demi-muît pendant 12 mois suivi de 3 mois d'assemblage avant le mise en bouteilles.

Accord et Mets : Homard Breton grillé ou Queue de Langouste sauce américaine.

