

DOMAINE
Perraton Frères
POUILLY-FUISSÉ

APPELLATION POUILLY-FUISSÉ PROTÉGÉE

Excellence

PF

**GRAND VIN
DE BOURGOGNE**

Récolté, vinifié, mis en bouteille au
DOMAINE PERRATON FRÈRES
Christophe et Franck PERRATON
Vignerons-récoltants

à F-71570 CHAINTRÉ
BOURGOGNE DU SUD

Tél. 03 85 35 67 45
domaine@perratonfreres.fr
www.perratonfreres.fr



L. P.FEXC13.01

750 ml - 13,5% vol.

CONTAINS SULFITES - PRODUIT DE FRANCE

La cuvée Excellence est un assemblage issu de deux climats. Le premier « Aux Murs », parcelle devant le domaine, est situé sur le haut du village de Chaintré avec une exposition sud-est, reposant sur une veine de rocher calcaire très dur où les racines descendent à plusieurs mètres au travers des fissures et des poches d'argiles. Et le second « Clos Reissier » (voir fiche technique). Ces terroirs d'exceptions permettent au vin d'exprimer des arômes fins d'épices, de fleurs, fruitées et grillé, la bouche volumineuse, charnue et croquante vous enchantera par sa finale saline et ciselée.

Fiche Technique :

Cuvée: Excellence

Age des vignes : 55 ans

Superficie : 0.73 ha

Terroir : Argilo-calcaire sur calcaire dur fissuré à 45 cm.

Altitude : 295 m

Vinification et élevage : Pressurage lent avec pressoir pneumatique, vinifié et élevé 50% en cuve inox et 50% en demi-mûit séparément pendant 12 mois, suivi de 3 mois d'assemblage.

Accord et Mets : Poulet aux girolles, Escargots de bourgogne en persillades ou Gambas grillées flambées aux Cognac.

