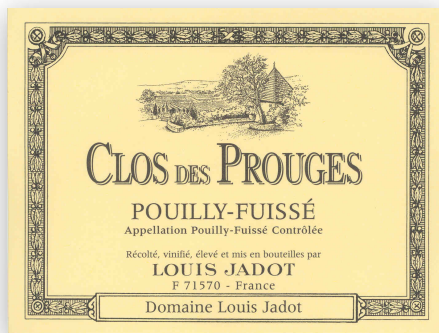
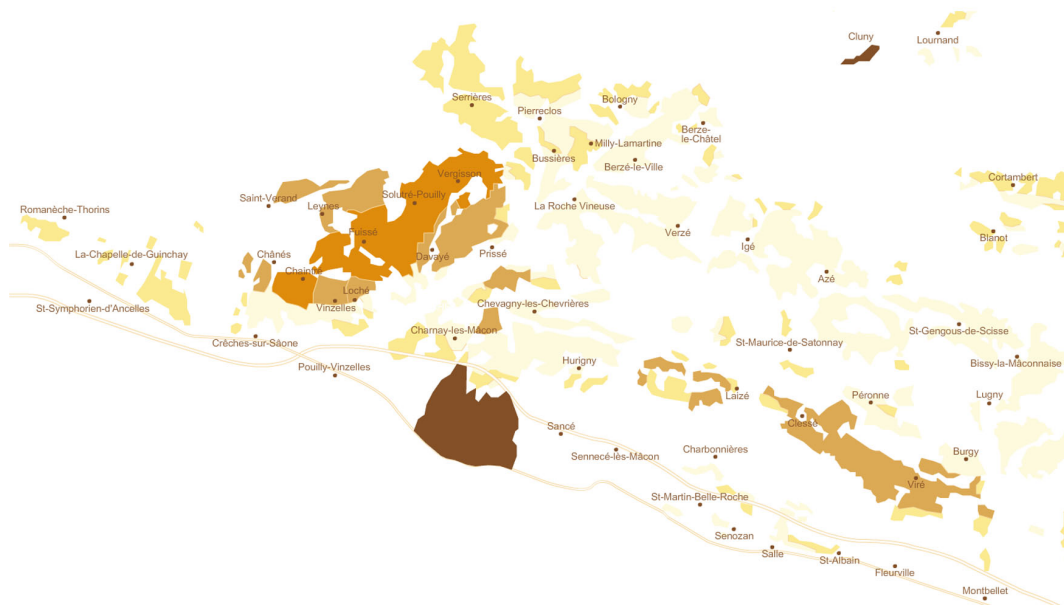


LOUIS  JADOT

POUILLY-FUISSÉ CLOS DES PROUGES



Mâconnais
Appellation Village
Blanc
100% Chardonnay



Situation

Fuissé est une petite commune du Mâconnais de renommée internationale, située au coeur des vignobles des grands appellations blanches de cette région dont Pouilly-Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles au Nord et Saint-Véran.

Caractéristiques

Le Clos des Prouges situé au coeur du village de Fuissé, est un « climat » emblématique et exceptionnel de cette appellation. Ce domaine a été acquis par la Maison Louis Jadot en 2005. Son sol est argilo-calcaires du jurassique.

Vinification

Le Pouilly-Fuissé Clos des Prouges est vinifié en fûts, comme tous nos grands crus blancs de Côte d'Or. Il est ensuite élevé en fûts avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Un vin complexe, avec une minéralité fraîche aux nuances de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisette. Une bouche dense et fraîche, tout en équilibre.

Le Clos des Prouges sera le compagnon idéal d'une cuisine un peu recherchée : bar de ligne, côte de veau en cocotte, risotto aux chanterelles, mais aussi des fromages de chèvre du Mâconnais.

Conservation

Ce vin pourra être bu jeune pour apprécier ses arômes fruités et frais. Mais il pourra surtout être oublié en cave 5-8 ans (dans de bonnes conditions de température et humidité), où il développera des arômes de plus en plus complexes, représentatifs de ce terroir exclusif.