

# POUILLY-FUISSÉ

## FRANÇOISE POISARD

LES HOSPICES CÔTÉ SUD. GÉNÉREUX ET ACCESSIBLE.



### DÉGUSTATION

Couleur jaune franche aux accents de miel. Nez frais d'agrumes confits, fruits jaunes et touche de tilleul. Belle rondeur et amplitude en bouche. Un vin de plaisir digne de ses nobles origines mâconnaises.

### ACCORDS METS-VINS

Appréciable seul à l'apéritif, avec quelques toasts de saumon ou des petits cubes de comté. Une belle salade d'épinards avec quelques brisures de noix, un dos de cabillaud, un chèvre sec feront merveille!

### TERROIRS

Les Plessys 0.58 ha.,

Les Robées 0.53 ha.,

Les Chevrières 0.4 ha.

### POINTS CLÉS

Région : Mâconnais

Village : Pouilly-Fuissé

Niveau : Village

AOC : Pouilly-Fuissé

Cépages : Chardonnay

Couleur : Blanc

### HISTOIRE

Entrées dans le Domaine des Hospices de Beaune en 1994 et 2012 après la disparition de Françoise Poisard, ces vignes, localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation, sont âgées pour la majorité d'entre elles de 35 à 90 ans et réparties sur cinq parcelles : Les Plessys produisant des vins ronds et puissants et Les Robées et Les Chevrières présentant des vins fruités et minéraux. La Chatière et Haut de Savy produisent quant à elles des vins davantage structurés.

### ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



## HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

