Pouilly Fuissé – Daniel Pollier – Mâconnais, Bourgogne

Du 18 ème siècle à nos jours, le Domaine Pollier est présent à Fuissé depuis 4 générations. Le Pouilly Fuisse a été transmis de père en fils. Le Saint Véran a été acheté par nos soins en 1984. Puis le Macon Village en 1999. Acquisition du Macon chaintre en 2006. Le père de Daniel possédait 4 hectares, actuellement nous exploitons un peu plus de 13 hectares de vignes

Il comprend 5 hectares sur la commune de Fuissé. L'exploitation est morcelée en 41 parcelles de cépage chardonnay et gamay pour le beaujolais. Notre vignoble se situe autour de roches de Vergisson et Solutré sur des sols argilo calcaires du jurassique qui recouvre intégralement les pentes abruptes. Entre 250 et 300 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie des meilleures expositions (sud, sud est) où l'ensoleillement matinal chasse très tôt brumes et brouillard.

L'âge moyen des vignes est de 40 ans, la plus âgée 70 ans à la plus jeune 3 ans

Cépage : Chardonnay

Dégustation : Dans le Maconnais, le Pouilly-Fuissé du Domaine Pollier est une tradition de quatre générations de père en fils de propriétaire viticulteur A la dégustation, la teinte de la robe est or, le vin est brillant. Au nez, le Chardonnay s'exprime pleinement avec des parfums de noisettes, d'amandes grillées et également des nuances de pain grillé et de miel. Le vin a une garde plus longue que beaucoup d'autres blancs et ses arômes se développeront avec le temps

Accords : Poissons, crustacés, ris de veau, crustacés nobles et grillés