



## Pouilly Fuissé

<b>Composición :</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Procedencia:</b>	<b>Le Mâconnais</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>13° C.</b>

El área de producción de este celebre vino se encuentra al sur de Mâcon. El subsuelo es una mezcla de arcilla y gis de la época Jurásica.

El vino de Pouilly Fuissé es muy brillante, tiene un color dorado con tonalidades esmeralda. Su bouquet es seductor: flores y frutas en el que dominan las frutas maduras y las almendras frescas. Después de unos cuantos años en botella, el vino empieza a desarrollar un bouquet encantador y complejo. En el paladar, el vino es redondo y seco, expresando las bellas cualidades de la uva Chardonnay.

Aunque el Pouilly Fuissé es un vino que puede tomarse joven, en las buenas cosechas puede dejarse unos cuantos años más en la bodega, sus cualidades se verán favorecidas.

Este vino puede acompañarse con mariscos, pescados, carnes blancas en salsas ligeras, aves y mollejas.