

# Pouilly-Fuissé 'Les Villages' 2021

Wijnmaker :	Domaine Auvigue, Fuissé
Appellatie:	Pouilly-Fuissé AOP, Bourgogne
Druiven:	100% Chardonnay
Herkomst:	uit de dorpen Fuissé, Solutré, Chaintré en het gehucht Pouilly
Bodem:	afzettingsgesteente uit het Krijt, klei-kalksteen en vuursteen (kwarts)
Alcohol:	13,5 %
Proefnotitie:	frisse aroma's van witte bloemen, fruit (peer, perzik), enkele (ceder)houttonen. De smaak is rijk, rond en met frisse zuren met aangename spanning. Mooie lengte.
Drinken:	nu, tot 2025
Serveren:	12° C



Gastronomisch: kazen zoals camembert, brie, Gruyère en Goudse. Als aperitiefhapjes paté, terrine en rillettes. Heerlijk bij gebakken vis, *fruits de mer*, gegrilde kipfilets en kalfsvlees in romige champignonsaus

Vinificatie: de druiven zijn afkomstig van zorgvuldig geselecteerde percelen, en worden gevinifieerd en opgevoed voor 35% op RVS, voor 35% op houten vaten van 2 tot 5 jaar oud, en voor 30% op nieuwe eikenhouten vaten.

Na het persen rust het druivensap 24 uur om de vaste stoffen te laten bezinken. Daarna wordt het heldere sap verdeeld over de diverse vaten en vergist het sap tot wijn en vindt ook de malolactische omzetting, de malo, plaats. Dat laatste is het omzetten van het wat scherpe appelzuur in het zachtere melkzuur. Malo wordt ook vaak ingezet bij de betere witte Bourgnones.

Na de gisting rijpt de wijn op de droesem (*sur lie*) - dat zijn de dode gistcellen - voor meer structuur en complexiteit. Voor nog meer karakter roert men de wijn regelmatig door (*bâtonnage*). Voor het bottelen wordt de wijn licht gefilterd en eventueel geklaard.

## Beoordeling

Mejrink-Broeks: 90 / 100 punten