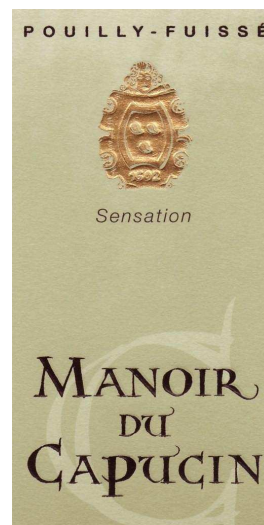


MANOIR DU CAPUCIN

Sensation 2012

Cette cuvée est le fruit d'un assemblage rigoureux de différentes parcelles de Pouilly Fuissé



Le Domaine

Ancienne demeure (datant du XVIIème) du Capucin LUILLIER, auteur des « Noëls Mâconnais ».

Le Manoir à colonnes toscanes est le témoin de cette époque.

C'est Antoine FOREST l'arrière grand père de Chloé BAYON qui fit l'acquisition de la propriété en 1921, puis les vignes n'ont plus été exploitées par la famille durant 2 générations. Chloé a grandi à Nice, a fait des études de viticulture et d'oenologie et a décidé de reprendre ce domaine où règne l'âme de ses ancêtres et leur passion pour le vin.

Le domaine compte 9,6 ha de Pouilly Fuissé ; 2 ha de Mâcon Solutré-pouilly, 0,30 ha de Mâcon villages et 0,80 ha de Saint Véran.

La vinification et l'élevage

Vinification : Ramassage en bennes à double fond afin d'éviter toute macération durant le transport de la vendange. Pressoirs pneumatiques pour un plus grand respect de l'intégrité des grappes.

Débourbage de 24h et régulation thermiques (18°C durant la fermentation alcoolique) afin de préserver tous les arômes.

Elevage : 100 % Cuve durant 12 mois sur lies.

Bouteilles produites : 2080

La vigne

Région Viticole : Bourgogne

Age moyen : 35 ans

Culture : raisonnée

Sol : argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Densité : 8500 pieds/Ha

Rendement 2012 : 41 Hl/Ha

La Dégustation

Oeil : Robe brillante de couleur jaune or soutenue

Nez : Il est assez intense et fait ressortir de la cannelle, du poivre mais aussi de l'orange confite et de la mirabelle.

Bouche : L'attaque est plutôt ferme, présentant une légère tension. Le milieu de bouche est gourmand et suave. On retrouve la note de mirabelle et une fine pointe de minéralité. Le final laisse échapper une touche de réglisse.

Nos récompenses : Grand prix d'excellence au concours des Vinalies / médaille d'or dans le Guide Gilbert et Gaillard

Les conseils de la viticultrice

Les crustacés nobles (gambas, homard, langouste) mais aussi la volaille en sauce crémée et bien sûr le fromage de chèvre frais ne lui résisteront pas.

Je vous invite à vous faire plaisir dès maintenant mais vous pourrez encore le conserver jusqu'en 2017.