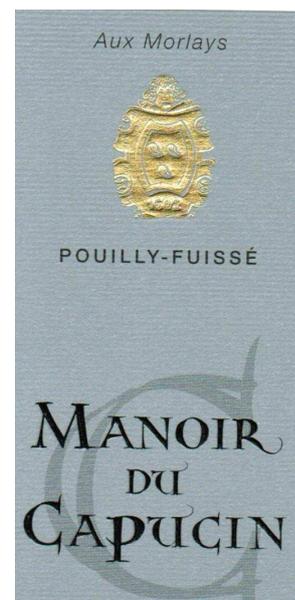


# MANOIR DU CAPUCIN

## Pouilly Fuissé « Aux Morlays » 2011

*Cette parcelle située sur le coteau de Pouilly produit des vins puissants, avec un beau potentiel de garde.*



### Le Domaine

Ancienne demeure (datant du XVIIème) du Capucin LULLIER, 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.

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

**Elevage** : 90 % Cuve et 10 % Fût durant 12 mois sur lies.

**Bouteilles produites** : 1830

### La Vigne

**Région Viticole** : Bourgogne

**Age moyen** : 35 ans

**Culture** : raisonnée

**Sol** : argilo-calcaire

**Cépage** : Chardonnay

**Densité** : 8500 pieds/Ha

**Rendement 2011** : 58 Hl/Ha

### La Dégustation

**Oeil** : Robe brillante avec des reflets dorés

**Nez** : Riche et frais sur des notes d'orange confite, de mandarine et d'épices

**Bouche** : Le vin est croquant, juteux, avec un fruité riche et éclatant de fraîcheur. La finale minérale ajoute une note à la partition.

**Nos récompenses** : 17/20 dans Bourgogne Aujourd'hui / Médaille de bronze au Concours Féminalise 2013  
Tasteviné en 2013 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin / 1 étoile dans le guide Hachette.

### Les conseils de la viticultrice

Voici quelques mets qui vous raviront les papilles et avec lesquels vous pourrez déguster notre Pouilly Fuissé : Un gratin de coquilles saint Jacques aux girolles, une blanquettes de veau, une lotte au curry, ainsi que le traditionnel poulet de Bresse à la crème. Vous pouvez vous faire plaisir dès aujourd'hui mais aussi conserver ce vin jusqu'en 2017.