

AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



Pouilly Fuissé, Chateau Vitallis, 'Vieilles Vignes' - 2017

Steenvruchten zoals perzik en abrikoos, boter, honing, ceder en ietwat vanille.

Een traditioneel gemaakte, maar moderne en elegante witte wijn, voor 20% opgevoed op nieuwe Franse eikenhouten vaten.

Lekker bij kip of kalfsvlees in roomsaus, paddenstoelen en gebakken vis.

OOK VERKRIJGBAAR IN MAGNUM (1,5ltr)

Wijnhuis:	Chateau Vitallis
Wijnmaker:	Denis Dutron
Jaartal:	2017
Appelatie:	Pouilly Fuissé
Plaats:	De wijn wordt gemaakt van 45- tot 70 jaar oude Fuissé stokken, gelegen op een helling met zuidelijke expositie op ongeveer 450 meter hoogte. Handmatige oogst en een strenge selectie op de sorteertafel, gevolgd door een langzame pneumatische persing. Fermentatie 80% in roestvrijstalen tanks en 20%
Methode:	in kleine eikenhouten vaten.
Druif:	100% Chardonnay
Bodem:	kalk en klei
Duurzaam:	Ja; Lutte raisonnée
Houdbaarheid:	minstens tot 2025
Advies:	Schenken op 10-12 graden Celsius.