

# Domaine de la Sarazinière Pouilly-Fuissé "VII" blanc sec 2022



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): P. et G. Trébignaud  
(SARAZINIÈRE)

Millésime: 2022

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: VII

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine de la Sarazinière Pouilly-Fuissé "VII" blanc sec 2022

**Fiche technique rédigée par le domaine**

Tous nos vins blancs sont produits en levures et bactéries indigènes, avec des fermentations parfois longues. Les fermentations malo lactiques sont systématiques sauf cas exceptionnels. La stabilisation avant mise en bouteilles est simple : filtration légère, pas de collage. La gestion du soufre dans les vins est rigoureuse et nous permet d'atteindre des totaux légers et digestes. L'objectif pour les vins blancs porte sur la buvabilité et le fruit sans se départir de la richesse et de la complexité en bouche.

## Pouilly Fuissé VII :

Première cuvée de Pouilly-Fuissé du Domaine, le VII est un assemblage de petites parcelles, toutes situées sur la commune de Fuissé. Elles se complètent pour produire un grand vin. Des vendanges manuelles, 12 à 18 mois d'élevage, un pressurage soigné et des fermentations en levures indigènes donnent un jus dense, gras et rond qui peut accompagner viandes blanches et poissons.

Les maturités, toujours idéales produisent régulièrement des vins aux notes de fruits à chair jaune, d'amande et d'iode avec un boisé léger et très fondu.

## **Description brève du produit :**

C'est la cuvée de prestige du domaine de la Sarazinière, particulièrement aboutie. Nous avons adoré les 2022, déjà parfaits à déguster en 2024 (et pendant les 3 à 5 ans qui suivent).