



Pouilly-Fuissé
Alliance 2006
Domaine Daniel et Martine BARRAUD

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Mâconnais
Appellation :	Pouilly-Fuissé
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	de 30 à 45 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	3 parcelles distinctes (exposition Nord-Est et Sud-Est)
Vendanges :	9 000 bouteilles
Rendement moyen :	Manuelles en caisses de 40 kg
Vinification :	Traditionnelle, fermentation en fûts de chêne
Elevage :	10 mois en fûts sur lies (15 % de fûts neufs)
Vinificateur :	Daniel et Julien BARRAUD
Propriétaire :	Domaine BARRAUD

Analyse

Visuel : Robe jaune or.

Olfactif : Dès l'attaque, on sent de suite un raisin très mûr. De nombreuses notes de fruits jaunes (poire, mirabelle, abricot) se mêlent à des parfums d'agrumes confits et de fins arômes miellés, voire résinés (menthe).

Gustatif : Ample et grasse, l'attaque de bouche est envoutante. Le corps du vin est tout en volume et en puissance, en adéquation avec le nez. Enfin, une fine acidité prolonge ses saveurs de superbe manière.

Global : D'une régularité sans faille, Daniel Barraud produit de superbes Pouilly-Fuissé où les hautes maturités des raisins sont toujours portés par de fines minéralités rafraîchissantes.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	17.90 € TTC - prix club : 15.80 € TTC
Accords mets - vin :	Poissons grillés, pintade au four
Service :	Servir à 12°C, Carafer 1 heure