



Domaine Thibert – Les Héritiers | Pouilly-Fuissé France – 2022

Domaine

Dom. Thibert

Le domaine s'étend sur 22 hectares. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le climat semi-continental est influencé par l'océan Atlantique. Un printemps avec des pluies régulières, un été long, chaud et ensoleillé, un automne doux et un hiver long et froid. Il peut encore geler au début du printemps. De fortes pluies et des averses de grêle peuvent également se produire. Le substrat calcaire contient de la marne et de l'argile.

Vinification

Le vin est stocké sur ses lies dans des cuves en acier inoxydable et dans des fûts en bois dont 20% sont renouvelés chaque année. Il y a un minimum de filtration.

Informations spécifiques

Houder van het certificaat 'Viticulture Durable' en 'Haute Valeur Environnementale'
Guide Hachette des Vins 2021: 3 sterren.

Dégustation

Au nez des minéraux légers, fruités et raffinés avec une touche de bois clair. En bouche une entrée puissante, acides frais et beurre. C'est un vin corsé avec beaucoup de fruits mûrs (pêche) qui est élégamment soutenu par le bois. Après quelques évolutions, des minéraux subtils sont ajoutés, faisant de ce vin, avec les acides doux, l'un des meilleurs Bourgogne en finale. Ce vin prend tout son sens après 2 à 3 ans d'évolution en bouteille.

Mets adaptées

Ris de veau | Coquilles St. Jacques | Poisson - rôti au beurre

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 9°C

