

— AA —  
**A E G E R T E R**  
J E A N - L U C & P A U L

# Pouilly Fuissé 2005

100% CHARDONNAY



**LIEU DE PRODUCTION** : Le Pouilly Fuissé est produit au bord de l'aire de production de Pouilly Fuissé sur un sol argilo calcaire exposé Est/Sud Est.

**QUANTITE** : 12 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Le Pouilly Fuissé possède une robe dorée, brillante. Le nez est ouvert sur des notes florales et miellées qui se complète à l'aération d'arômes minéraux, épicés. La bouche est pleine et entière, dans un équilibre gras/fraîcheur qui rend le vin charmeur et agréable à boire dès aujourd'hui.

**PLATS CONSEILLES** : Le Pouilly Fuissé accompagnera très bien saumon frais à l'aneth ainsi qu'un homard grillé avec ses herbes aromatiques.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2007 à 2010.

**GROWING AREA** : The Pouilly Fuissé grows right next to the Pouilly Fuissé area, on well balanced soils exposed east/south east wards.

**QUANTITY** : 12 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : The Pouilly Fuissé has a shiny golden colour. The scent is open on floral and honey touches, which give minerals and spicy fragrances. The taste is full, with a balance between freshness and power which makes it charming and delightful to drink, as of today.

**RECOMMENDED DISHES** : The Pouilly Fuissé will match wonderfully with fresh salmon or grilled lobster, both with aromatic herbs.

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2007 to 2010.