

> Domaine CORDIER

Appellation

Millésime

VIN BLANC

Pouilly-Fuissé Vignes Blanches

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : En vinification, l'utilisation exclusive des lies d'origine et des levures indigènes montrent combien Christophe Cordier veut préserver la matière et l'identité de ses vins.

Caractère : Situé au cœur d'un grand site naturel exceptionnel, le Pouilly-Fuissé est un vin blanc à la robe couleur or, aux arômes multiples : Notes minérales, agrumes, fruits blancs, brioche, miel.

Gastronomie : Il convient très bien aux crustacés, au foie gras, aux viandes blanches et aux fromages de chèvre.

Température de service : 10 à 12°C

Garde : à boire ou à garder (2 à 4 ans)

Domaine : Le Domaine Cordier, fondé en 1945, a été repris en 1971 par Roger Cordier. Son fils, Christophe Cordier a repris dans les années 90 l'exploitation familiale située à Fuissé. En complément du Domaine, Christophe a décidé de se créer une petite société de négoce. Cette dernière lui permet d'étoffer sa gamme de vin tout en limitant la confusion avec le domaine qu'il dirige avec son père.

En quelques années, Christophe Cordier est devenu l'une des figures emblématique de la formidable ascension qualitative qu'a connu le vignoble de Pouilly-Fuissé (Mâconnais) depuis ces 10 dernières années.

Il travaille, aujourd'hui, sur 25 hectares, et bénéficie d'une nouvelle cave avec tous les équipements techniques pour produire un vin de grande qualité.

Mais ce sont surtout les efforts et le travail rigoureux menés à la vigne qui favorisent une récolte de raisins sains et parfaitement mûrs : véritable gage de la qualité.



DVP | DOMAINES
ET VINS DE
PROPRIÉTÉ