

# CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

Pouilly-Fuissé  
2020

## Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

## Cépage

Chardonnay

## Origine

Situé au Sud du Mâconnais, le vignoble de Pouilly-Fuissé occupe les versants et le pied des roches de Solutré et de Vergisson et s'étend sur 4 villages : Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson et Chaintré.

## Vinification

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 16°C. L'élevage se prolonge ensuite pendant 15 mois en fûts de chêne de 1 à 4 vins, avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

## Type de sol

Eboulis caillouteux et sols argilo-calcaires du jurassique.



### Couleur

Robe or pâle, avec des reflets verts.



### Nez

Élégant au nez, notes minérales (silex) et agrumes (citron, pamplemousse).



### Palais

Cette finesse aromatique trouve sa complexité dans des notes de cacahuètes grillées. La bouche est riche, tendue, la minéralité domine en finale.

## Recommandations

Se marie avec des crustacés nobles (gambas, homards, langoustes,...) mais aussi avec le foie gras cuit et les viandes blanches en sauce crémée (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Idéal sur des fromages de chèvres.

### Services

11 - 12°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)