DORMY

POUILLY – VINZELLES VILLAGE A.O.C. LES CRILLES



BREVE INFO
Sebbene lo Château de Loché sia sempre stato indipendente nella sua gestione, avendo un proprio signore, la famiglia Chesnard de Layé e Bullion possedeva contemporaneamente lo Château de Vinzelles e lo Château de Loché per una coincidenza storica. L'unica parcella di Pouilly-Vinzelles appartenente allo Château de Loché, "Les Crilles", si trova di fronte allo Château de Vinzelles (XII secolo).

UVAGGIO
100% Chardonnay.

SUOLO
Situati su rocce giurassiche (Bathoniano e Bajociano) ad un'altitudine di 240 m ed esposti a sud, i terreni sono prevalentemente argillo-calcarei e composti da numerose piccole pietre calcaree o "Crilles" in superficie. Questi "Crilles" conferiscono ai vini una certa eleganza e mineralità grazie al loro carattere drenante e calcareo.

ETA' MEDIA DELLE VIGNE
65 anni.

VINIFICAZIONE
La vinificazione è tradizionale con una pressatura lenta per preservare le uve. Il mosto viene poi decantato e fermentato con lieviti indigeni, in tini o in botti di rovere francese. L'affinamento dura da 12 a 18 mesi, sulle fecce fini, consentendo di rivelare la complessità e la lunghezza aromatica. Il vino viene poi leggermente filtrato prima di essere imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE
I vini sono caratterizzati da un bouquet di acacia e miele, ma anche di frutta gialla e agrumi. Gli aromi si evolvono con l'età verso note di mandorla, nocciola e mela cotogna.