

Domaine Trouillet

(St Véran, Pouilly Fuissé)

Par William et Caroline Trouillet





	1 - Mâcon Solutré Pouilly "Au Rompay" 2025	
	<u>Origine</u>	Bourgogne
	<u>Appellation</u>	Mâcon Solutré
	<u>Producteur</u>	Domaine Trouillet
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Vinif. / Elevage</u>	Cuves à basse température pour favoriser les arômes fruités. Vinification sans soufre
	<u>Cépage</u>	100% Chardonnay , vendange mécanisée. Vignes 20 ans en moyenne
	<u>Cuvée</u>	
	<u>Robe</u>	Jaune clair, jolies larmes
	<u>Nez</u>	1er nez: Pamplemousse, fruits blancs , poire 2ème nez : Minéralité,
<u>Bouche</u>	Acidité, fruité, pomme	
<u>Accord</u>	Apéritifs	
<u>Degré</u>	13°	
<u>Tarif</u>	19,95 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - Saint Véran "Nord Sud" 2025	
	<u>Origine</u>
	Bourgogne
	<u>Appellation</u>
	Saint Véran
	<u>Producteur</u>
	Domaine Trouillet
	<u>Type</u>
	Blanc
	<u>Vinif. / Elevage</u>
	Foudre 40hl et fûts.
	<u>Cépage</u>
	100% Chardonnay , vendange mécanisée. Vignes 30 ans en moyenne
	<u>Robe</u>
	Jaune très clair brillant
	<u>Nez</u>
	1er nez: Agrumes, citron,.
	2ème nez : pomme à cidre.
	<u>Bouche</u>
	Minéralité, fraîcheur. Finale salée.
	<u>Accord</u>
	Apéritif, fruits de mer, comté
	<u>Degré</u>
	13 °
	<u>Tarif</u>
	21,75 Eur

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" 2024	
	<u>Origine</u>
	Bourgogne
	<u>Appellation</u>
	Pouilly Fuissé
	<u>Producteur</u>
	Domaine Trouillet
	<u>Type</u>
	Blanc
	<u>Vinif. / Elevage</u>
	fermentation puis 10 mois d'élevage en fûts, puis 8 mois en cuve inox.
	Vinification sans soufre
	<u>Cépage</u>
	100% Chardonnay, vignes 50 ans
	<u>Robe</u>
	Or blanc, bords brillants
	<u>Nez</u>
	1er nez : assez discret. pomme acidulée
	2ème nez :
	Vif, belle longueur, equilibre acidité alcool.
	<u>Bouche</u>
	Poulet grillé, , Fromages pâte cuite
	<u>Accord</u>
	13 % vol.
	<u>Degré</u>
	30,80 € (*)
	<u>Tarif</u>

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Pouilly Fuissé 1er Cru "Aux Chailloux" 2024



<u>Origine</u>	Bourgogne - Macon
<u>Appellation</u>	Pouilly Fuissé
<u>Producteur</u>	Domaine Trouillet
<u>Type</u>	Blanc
<u>Vinif. / Elevage</u>	100% fûts de chêne français (dont 20% neufs) Vinification et élevage en fûts. ensuite 6 mois en cuves
<u>Cépage</u>	Chardonnay
<u>Robe</u>	Pâle et brillante, évoquant la jeunesse.
<u>Nez</u>	1er nez: notes fleuries, fruits jaunes assez mûrs, agrumes. 2ème nez: Poire, fleurs blanches
<u>Bouche</u>	Beurré, Pamplemousse mûr, Belle longueur,
<u>Accord</u>	Poulet de Bresse, poisson beurre blanc, vieux comté
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	31 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Pouilly Fuissé 1er Cru "Pouilly" 2024



<u>Origine</u>	Bourgogne - Macon
<u>Appellation</u>	Pouilly Fuissé
<u>Producteur</u>	Domaine Trouillet
<u>Type</u>	Blanc
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vignes 80 ans . 100% fûts de chêne français (50% neufs)
<u>Cépage</u>	Chardonnay
<u>Robe</u>	Jaune clair, larmes présentes
<u>Nez</u>	1er nez: Passion. boisé, . Mentholé 2ème nez: notes fruitées , amande fraîche, abricot et floral
<u>Bouche</u>	Acidité, gras, citron, cannelle. Beaucoup de persistance
<u>Accord</u>	
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	34,45 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation