



SÉBASTIEN GIROUX

POUILLY-FUISSÉ

Les Raidillons

Ample & Généreux | Rich and Mineral



Viticulture écoresponsable.
Sols argilo-calcaire

Eco-responsible viticulture.
Clay-limestone soils



100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Chardonnay
Hand-picked harvests



Pressurage lent, fermentation en
levures indigènes, assemblage pour
moitié : vinification en cuve et en fût de
400 litres sur lies fines pendant 11 mois

Slow pressing, fermentation with
indigenous yeasts, blending half:
vinification in vats and in 400-litre
barrels on fine lees for 11 months



Viandes blanches, volailles, plats
exotiques, poissons grillés, légumes,
desserts aux fruits, tartes, pâtes
pressées non-cuites, fromages de
chèvres.

White meats, poultry, exotic dishes,
grilled fish, vegetables, fruit desserts,
pies, uncooked pressed pasta, goat
cheeses.



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 9°
and 11°



Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 years in good
conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■