



SÉBASTIEN GIROUX

POUILLY-LOCHÉ

Au Bûcher

Ample & Généreux | Rich & Generous



Vignes en arcures, labour et enherbement.
Sols de arnes schisteuses

Vines in arches, plowing and grassing.
Shale marls



100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Chardonnay
Hand-picked harvests



Levures indigènes, assemblage de 40%
de jus vinifiés en fûts et 80% en cuve
inox pendant 11 mois puis 6 mois
d'élevage en cuve

Native yeasts, blend of 40% juice
vinified in barrels and 80% in stainless
steel vats for 11 months, followed by 6
months of aging in vats



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	■ ■ ■ ■