



Nos vins sont comme les enfants d'une fratrie. Tous issus du Chardonnay, ils se ressemblent mais possèdent chacun leur personnalité. Ils sont comme vous, comme moi. Tantôt réservés ou timides, tantôt séducteurs, joyeux ou rieurs, ils évoluent, mûrissent mais ne trichent jamais. Ils sont authentiques, en un mot, vivants. Au fil des millésimes et du temps, ils dévoilent leurs multiples facettes. Aimez-les simplement, tels qu'ils sont. Ils vous le rendront au centuple...

## POUILLY-FUISSÉ « LES PLESSYS »



LES PLESSYS ! PORTANT UN NOM DE CLIMAT QUI évoque celui d'un riche notable de province, ce Pouilly-Fuissé en supporte largement la comparaison. A l'aise dans tous les milieux grâce à son attaque en bouche volumineuse soutenue par de beaux arômes de pêche mûre et d'ananas rôti. Doté d'un bras long, à l'image de sa finale minérale apportant à l'ensemble un équilibre de premier ordre. Taillé pour affronter les palais les plus difficiles sans trembler face à une douzaine d'escargots armés au combat. Les Plessys ? Sans doute l'un des plus beaux représentants d'une appellation à la force tranquille.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage :** Chardonnay ; **âge des vignes :** plantées entre 1920 et 1998 ; **vendanges :** manuelles ;  
**système de taille :** Guyot, une baguette pliée à plat ;  
**fermentation et élevage :** 50% demi-muids (600 litres) et 50 % pièces bourguignonnes (228 litres) pendant 12 mois.  
Élevage supplémentaire de 12 mois en cuve inox sur lies fines ; pas de collage ; filtration si nécessaire.



**EARL DOMINIQUE CORNIN**

**Cuverie et dégustation**  
339 rue de Savy le Haut – 71 570 Chaintré

**Mail :** [domaine@cornin.net](mailto:domaine@cornin.net)  
**Web :** [www.cornin.net](http://www.cornin.net)  
**Tél. :** 03 85 32 90 87