

AOC Pouilly Fumé



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituée d'un ensemble de petits coquillages nécessaires à la typicité et au fort caractère du Pouilly-Fumé

*Sol : marno-siliceux, indispensables à l'expression minérale et à la finesse de notre pouilly fumé

Vignes

*Densité : 6500 pieds/ha

*Age moyen : 35 ans

*Exposition : Sud

*Taille : Guyot Simple

*Conduite raisonnée et éco-responsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

*Rapport Feuille/fruit : 2 à 3 rognages pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Apéritif convivial entre amis

*Plats : risotto aux gambas, avocat aux crabes et aux crevettes, loup poêlé, carpaccio de Saint Jacques

Cépage

100% Sauvignon

Vinification

*Maturité : optimale grâce aux observations et dégustations régulières des baies

*Vendange : mécanique

*Manipulation gravitaire des baies dès réception au chai pour préserver le potentiel œnologique

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour extraire et préserver les molécules aromatiques

*Préfermentaire à froid (6°C) pour concentrer les composantes les plus nobles (tanins, précurseurs aromatiques)

*Fermentation inox thermorégulée à 16°C pendant 10j

*Elevage en inox avec remontage des lies pendant 2 mois

*Filtration et mise en bouteille en Février – Mars

Potentiel de Garde

3 à 5 ans

Analyse sensorielle

*Visuel : robe or blanc avec reflet argenté

*Nez : premier nez fleuri sur des pivoines sur des touches d'agrumes suivi de fragrance d'orange, de poire et de jus d'agrumes dans le second nez. L'amande fraîche est présente sur la finale

*Bouche : attaque vive avec une belle tension sur des agrumes qui structure ce vin. Au niveau aromatique, on retrouve pétale de roses, fleurs de cerisier sur un fond vanillé. Du pamplemousse et de l'orange fraîche amène une belle longueur en finale