

POUILLY FUMÉ

2019

CEPAGE	<i>Sauvignon Blanc</i>
TERROIR	<i>Argilo-calcaire, Argile à Silex et Calcaire Portlandien.</i>
CULTURE DE LA VIGNE	<i>Lutte raisonnée, respect de l'environnement, de la faune et de nos terroirs. Nos sols sont travaillés de plus en plus par binage afin de limiter l'utilisation de désherbant. Nous y apportons de l'engrais organique et nous pratiquons l'enherbement entre les rangs pour favoriser le développement des micro-organismes.</i>
VINIFICATION	<i>Vendange mécanique suivi d'un pressurage pneumatique. Ensuite, débourbage et levurage (fermentation alcoolique), élevage 6 mois sur lies en cuve inox thermorégulées puis collage, filtration et mise en bouteille.</i>
GARDE	<i>3 à 5 ans</i>
DÉGUSTATION	<i>10 - 12 °C</i>
ŒIL	<i>Robe couleur or pâle, reflets argentés.</i>
NEZ	<i>Profil intense sur des notes de fruits jaunes bien mûrs, l'abricot, la pêche, ainsi qu'un côté gourmand rappelant la tarte à la mirabelle. Un fond floral est présent avec du tilleul et de l'acacia. Après aération, notes d'agrumes rappelant la clémentine ou l'orange à la cannelle.</i>
BOUCHE	<i>Attaque fraîche, souple, ronde et onctueuse tout en gardant une belle tension. Finale fraîche et texturée, avec une belle longueur et persistance aromatique intense, rappelant un côté agrume. On perçoit une salinité et une acidité qui font ressortir un côté minéral, salivant, participant à un très bel équilibre général.</i>
ACCORDS METS & VINS	<i>Dos de cabillaud, coques et sarriette, Panna cotta d'asperge.</i>

