

# POUILLY FUMÉ

## 2024



<b>CEPAGE</b>	Sauvignon Blanc
<b>TERROIR</b>	Argilo-calcaire, Argile à Silex et Calcaire Portlandien.
<b>CULTURE DE LA VIGNE</b>	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.
<b>VINIFICATION</b>	Vendange mécanique suivi d'un pressurage pneumatique. Ensuite, débourageage et levurage (fermentation alcoolique), élevage 6 mois sur lies en cuve inox thermorégulées puis collage, filtration et mise en bouteille.
<b>GARDE</b>	3 à 5 ans
<b>DÉGUSTATION</b>	10 - 12 °C
<b>CEIL</b>	Jaune pâle, reflets argentés et brillants.
<b>NEZ</b>	Le premier nez offre une palette aromatique représentative du cépage mêlant des odeurs florales lourdes de lys et de rose ainsi que de notes minérales grillées. L'aération révèle une nouvelle dimension fermentaire et précise le profil chaleureux de poire macérée, de tarte aux mirabelles et de jacinthe.
<b>BOUCHE</b>	Dans la continuité du nez, l'attaque ample et fruitée évolue ensuite vers une texture granuleuse relevée par des notes minérales zestées, offrant un beau support à la longueur florale fumée.
<b>ACCORDS METS &amp; VINS</b>	Salade de grenailles et truite fumée, Risotto aux asperges vertes et parmesan, lotte au curry, panna-cotta coco-kiwi-citron vert.