

POUILLY FUMÉ

2025



CEPAGE	Sauvignon Blanc
TERROIR	Argilo-calcaire, Argile à Silex et Calcaire Portlandien.
CULTURE DE LA VIGNE	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.
VINIFICATION	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.
GARDE	3 à 5 ans
DÉGUSTATION	10 - 12 °C
CEIL	Robe or blanc, reflets argentés
NEZ	Le premier nez est expressif, dominé par un profil fermentaire gourmand, dévoilant des notes de banane, mêlées à des nuances florales de muguet frais et de chèvrefeuille. A l'aération, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques, accompagnés toujours des parfums fermentaires de kiwi, et de bonbons. Le fond révèle des touches minérales et crayeuses.
BOUCHE	L'attaque est souple en bouche, suivie d'une trame fraîche et salivante relevées par des notes épicées. On retrouve les arômes exotiques perçus à l'olfaction, de pêche et de melon.
ACCORDS METS & VINS	Tartare de saumon à la mangue, salade de chèvre chaud, moules marinières, tiramisu exotique