

POUILLY-SUR-LOIRE

2021



CEPAGE	Chasselas
TERROIR	Argilo-calcaire, Argile à Silex.
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, débourageage et levurage (fermentation alcoolique), élevage 6 mois sur lies en cuve inox thermorégulées puis collage, filtration et mise en bouteille.
GARDE	3 ans
DÉGUSTATION	10 - 12 °C
ŒIL	Robe jaune or pâle, reflets dorés.
NEZ	Notes de fruits secs, particulièrement la noisette. A l'aération, les fruits à coques s'intensifient : l'amande grillée et la pistache associées à des notes de fruits comme la poire ou la pomme au four. Un fond floral dominé par le jasmin et le muguet s'ajoute à l'ensemble.
BOUCHE	Grasse et volumineuse à l'attaque, la bouche se termine sur le citron. Une légère amertume associée à la note d'amande grillée persiste en fin de bouche. Les notes florales perçues au nez sont également présentes et apportent de la complexité.
ACCORDS METS & VINS	Poulet façon Gaston Gérard, Sauté de veau à l'italienne, Carpaccio de butternut, betterave et feta.