

POUILLY-SUR-LOIRE

2023



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 pâle à reflets argentés.
NEZ	Le premier nez est expressif, dominé par des notes de fruits à coque telles que l'amande et la pistache, mélangées à des arômes d'abricot sec. Un fond fermentaire aux notes de banane et kiwi donne un aspect plus gourmand. A l'aération, le vin continue à dévoiler ses différentes couches, révélant des nuances minérales, cristallines, suivies par des notes de fruits d'eau, de pastèque, et en terminant sur une touche florale, de tilleul avec un fond de bergamote.
BOUCHE	L'attaque est franche, vive, marquée par des notes d'agrumes, de citron vert. On retrouve les notes fermentaires, et de pastèque de l'olfaction, pour finir en rondeur sur une touche fine de jasmin.
ACCORDS METS & VINS	Ceviche de dorade aux agrumes, cuisses de pintade pochées au bouillon thaï, beignets de raisins.