

POUILLY-SUR-LOIRE 2025



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 or blanc, reflets argentés
NEZ	Dès l'ouverture, le premier nez se distingue par une belle intensité florale, dominée par des notes de rose et de fleur d'oranger, mêlées à des arômes de poire juteuse et de fruits blancs. À l'aération, le bouquet gagne en complexité, dévoilant des notes de fruits à coque (pistache), associées à des parfums de fruits jaunes mûrs, comme l'abricot, sur un fond minéral.
BOUCHE	L'attaque en bouche est fraîche. On retrouve les notes florales perçues à l'olfaction, évoquant la pivoine, accompagnées de fruits blancs tels que la poire et la pomme. La trame est fluide. La finale est marquée par des notes d'agrumes, relevées d'une légère amertume rappelant le zeste.
ACCORDS METS & VINS	Ceviche de dorade aux agrumes, cuisses de pintade pochées au bouillon thaï, beignets de raisins.