

POUILLY FUMÉ CUVÉE SILEX 2021



CEPAGE	Sauvignon Blanc
TERROIR	Argile à Silex rouge, butte de Saint-Andelain.
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, débourage et levurage (fermentation alcoolique), élevage 8 à 10 mois sur lies en cuve inox thermorégulées puis collage, filtration et mise en bouteille.
GARDE	5 à 7 ans
DÉGUSTATION	10 - 12 °C
CEIL	Jaune pâle, reflets dorés brillants.
NEZ	Intense et varié, le nez propose des premières odeurs d'agrumes bruts pimentés et de bouquet de fleurs complexes. L'aération renforce les notes épicées et fumées de curry et de paprika. Une trame citronnée, minérale et de zestes d'agrumes confirme la typicité.
BOUCHE	Incisive et stricte dans son ensemble, la bouche offre des variations aromatiques autour du citron et du silex affuté. La finale saline et iodée permet de prolonger les sensations du nez et de la structure. Minéralité, typicité et vivacité.
ACCORDS METS & VINS	Ceviche de daurade citron vert et piment doux, tartelette de tomate au basilic, carpaccio de bœuf, crottin de chavignol, tiramisu.