

POUILLY FUMÉ

CUVÉE SILEX

2022



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 à reflets argentés.
NEZ	Premier nez assez intense, des notes florales viennent se mélanger avec des notes de fruits tropicaux, de pêche, et de fruit de la passion. Après aération, le vin dévoile son charme en révélant un bouquet des notes d'agrumes, de citron et de mandarine, accompagné d'une touche minérale, crayeuse.
BOUCHE	L'attaque est franche. La bouche est vive, linéaire, caractérisée par l'acidité et la fraîcheur. Les notes de citron et d'orange de l'olfaction sont ressentis à nouveau, ainsi que les arômes floraux. La finale se distingue par des notes de camomille.
ACCORDS METS & VINS	Seiches à la plancha, ceviche de Dorade citron et mangue, escalope de veau citron romarin.