

POUILLY FUMÉ

CUVÉE SILEX

2024



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	Robe jaune pâle, reflets argentés
NEZ	Au départ, le premier nez se présente avec des notes grillées, de pâtisseries, tarte à l'abricot. Ensuite le profil continue à s'ouvrir en révélant des parfums de fruits jaunes mûrs liés à un fond frais d'agrumes. A l'aération, on perçoit un bouquet plus minéral, vanillé, mélangé à des arômes frais de chèvrefeuille et de zeste.
BOUCHE	L'attaque est fraîche, avec une trame vive accompagnée des notes de sirop de fruits jaunes et d'agrumes. La finale est plus enrobée, chaleureuse, avec une touche poivrée.
ACCORDS METS & VINS	Velouté de potimarron, Rôti de dinde aux légumes, crème brûlée à la vanille.