

POUILLY FUMÉ

CUVÉE SILEX

2025



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, débourbage 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
ŒIL	Robe jaune pâle, reflets argentés.
NEZ	Dès l'ouverture, le nez se montre expressif et révèle une belle intensité aromatique portée par les thiols (pamplemousse, buis, mangue et fruit de la passion). A l'aération, le profil se complexifie et dévoile des arômes d'agrumes, avec des nuances minérales qui se mêlent à des notes de fruits exotiques, de nectarine et de goyave. La finale s'étire sur des notes citronnées et poivrées.
BOUCHE	L'attaque est fraîche, suivie d'une trame acidulée, croquante, accompagnée des notes de zeste d'agrumes. La matière est souple et enveloppante. La finale vive et salivante, se distingue par des arômes d'orange et de mandarine, avec un retour sur les notes de pêche et de fruits jaunes perçues en olfaction. Une légère amertume vient apporter plus de longueur en finale.
ACCORDS METS & VINS	Velouté de potimarron, Rôti de dinde aux légumes, crème brûlée à la vanille.