

POUILLY FUMÉ CUVÉE SILEX

2018

- 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** *Jaune pâle à reflets argentés.*
- NEZ** *Notes d'agrumes (zeste de pamplemousse) et de fruits blancs (poire) qui s'expriment tout en apportant de l'élégance. Par la suite des notes florales sur le chèvrefeuille. Après ouverture, des notes iodées et épicées (poivre) complètent le profil olfactif.*
- BOUCHE** *L'attaque est souple. L'ensemble est marqué par le gras mais une subtile acidité permet de maintenir un joli relief en bouche. Des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) sont présents. Les agrumes s'expriment pleinement sur la finale.*
- ACCORDS METS & VINS** *Risotto d'asperges, tartelette chèvre frais et légumes printanier, cheese cake citron vert.*

