

# POUILLY FUMÉ CUVÉE VIEILLES VIGNES 2020



<b>CEPAGE</b>	Sauvignon Blanc
<b>TERROIR</b>	Argile à Silex.
<b>CULTURE DE LA VIGNE</b>	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.
<b>VINIFICATION</b>	Vendange mécanique suivi d'un pressurage pneumatique. Ensuite, débourbage et levurage (fermentation alcoolique), élevage 8 à 10 mois sur lies fines en fût de chêne et d'acacia puis collage, filtration et mise en bouteille.
<b>GARDE</b>	5 à 7 ans
<b>DÉGUSTATION</b>	10 - 12 °C
<b>ŒIL</b>	Robe jaune pâle, reflets dorés.
<b>NEZ</b>	Le premier nez est façonné par les notes d'élevage : on retrouve de la vanille et du bois frais. L'aération renforce ce profil boisé qui devient plus grillé/toasté. On retrouve également des agrumes : zestes de citron et mandarine et tarte à l'orange en finale.
<b>BOUCHE</b>	Tendre à l'attaque, la bouche devient plus texturée et acidulée. Les notes d'agrumes renforcent la fraîcheur perçue. Quant à la finale, elle est dominée par l'amertume et des arômes de caramel et café torréfié.
<b>ACCORDS METS &amp; VINS</b>	Magret de canard et raisins caramélisés, Curry d'agneau aux aubergines, Filet mignon aux mirabelles et sauce à la moutarde.