

# POUILLY FUMÉ CUVÉE VIEILLES VIGNES 2023



<b>CEPAGE</b>	Sauvignon Blanc
<b>TERROIR</b>	Argile à Silex, vignes âgées de plus de 40 ans.
<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>	Jaune pâle doré, reflets dorés et brillants.
<b>NEZ</b>	Concentré et puissant, le premier nez s'ouvre sur des odeurs d'élevage boisé, de noix de coco et d'amande grillée. Se distinguent ensuite, après ouverture, des notes d'écorces d'oranges confites et de zestes de citron enrobées de senteurs boisées séveuses.
<b>BOUCHE</b>	Onctueuse et dense, la bouche offre une variation aromatique autour de l'élevage du vin : caramel fumé, flan coco vanillé et café torréfié. La finale gagne en dynamisme grâce à un retour de zestes d'agrumes pimentés.
<b>ACCORDS METS &amp; VINS</b>	Blanquette de poulet, risotto butternut et pleurotes, magret de canard miel-pêche, pulled pork aux épices, pain perdu à la vanille, tarte coco-passion.