

POUILLY FUMÉ

CUVÉE SILEX

2023



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 or blanc, reflets argentés
NEZ	Dès l'ouverture, le premier nez révèle un bouquet tropical assez intense marqué par des notes de mangue, de fruit de la passion, ainsi qu'un fond d'arômes de fruits jaunes (pêche, nectarine) entrelacés avec une touche fraîche de zeste de citron et de minéralité. Après aération, la sensation minérale s'intensifie, accompagnée de parfums de pistache grillée, d'agrumes et des notes épicées de poivre blanc.
BOUCHE	L'attaque est ronde et grasse, suivie d'une belle fraîcheur et acidité en milieu de bouche, pour finir sur une touche un peu crispante avec une pointe d'amertume. On retrouve les notes d'agrumes, de zeste de pamplemousse de l'olfaction, avec un léger côté floral, de pétales de rose, et de fruits à coques en finale.
ACCORDS METS & VINS	Carpaccio de cèpes tuiles et sauce à la cacahuète, Escalopes de veau citron-romarin, Filets de merlan au coulis de basilic, crumble prune cannelle.