

POUILLY FUMÉ CUVÉE VIEILLES VIGNES 2022



CEPAGE	Sauvignon Blanc
TERROIR	Argile à Silex, vignes âgées de plus de 40 ans .
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 fines en fût de chêne et d'acacia puis collage, filtration et mise en bouteille.
GARDE	5 à 7 ans
DÉGUSTATION	10 - 12 °C
ŒIL	Jaune pâle, reflets doré brillant.
NEZ	Marqué par des odeurs de fruits de la passion mêlées à celles d'élevage boisé le premier nez offre une puissance aromatique massive. Parviennent ensuite des senteurs d'agrumes, de buis ainsi que d'abricot et de rose, associées à des notes fumées et grillées.
BOUCHE	Stricte et structurée la bouche trouve son assise dans la vivacité du vin, renforcée par les tanins des fûts de chêne. Les arômes d'agrumes résineux et de pâtisserie apportent de l'élégance laissant ensuite place à une finale fumée, conférant une belle longueur à l'ensemble. Intensité, élevage et typicité.
ACCORDS METS & VINS	Foie gras, Ceviche de bar, Joles de bœufs braisées aux fruits secs, épaule d'agneau confite, Croustillant à l'ananas caramélisé.