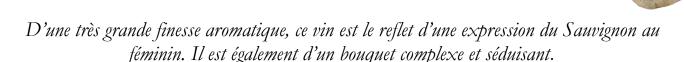
POUILLY-FUMÉ En travertin

ARGILO-CALCAIRE





VITICULTURE & TERROIR

Ce Pouilly Fumé est récolté sur des sols argilo-calcaires des coteaux de St-Andelain. Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair. Rendements et vigueur maîtrisés, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possibles.

VINIFICATION

Après un pressurage délicat et un débourbage statique de 24 heures, ce vin fermente en cuves inox (15-18°C) puis est élevé 5 mois sur ses lies fines de fermentation.



DÉGUSTATION

Ce vin charmeur, flatteur, a un caractère floral et fumé (représentatif du cépage Sauvignon) très harmonieux. Ce vin blanc sec exprime sa typicité à travers son élégance fruitée, sa rondeur et sa persistance.

ACCORD METS & VIN

Il accompagne à merveille les crustacés, poissons, viandes blanches et fromages de chèvre.

Que diriez-vous d'un Roulé de Turbot aux Epinards et fêta ou en fromage, un Crottin de Chavignol aux graines de Sésame Toastées.

RÉCOMPENSES

91/100 En Travertin, Pouilly-Fumé 2015, Wine Enthusiast 2016

89/100 En Travertin, Pouilly-Fumé 2014, Wine Spectator 2016

90/100 En Travertin, Pouilly-Fumé 2014, Wine Enthusiast 2015

90/100 En Travertin, Pouilly-Fumé 2013, Wine & Spirits Magazine, 2014

Terroir : Argilo-calcaires Potentiel de garde : 3 à 5 ans Température de service : 10°C