



**Un vin irrésistible, un éveil des sens, une explosion de fraîcheur et de fruits ; notre « En Travertin » ne laissera personne indifférent.**

## POUILLY-FUMÉ « En Travertin »

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°C

POTENTIEL DE GARDE : 3-5 ans

### VITICULTURE & TERROIR

- Cultivé sur les collines **argilo-calcaires de Saint-Andelain**, point culminant de l'appellation Pouilly-fumé
- Un terroir composé de **roches calcaires** qui donnent à notre Pouilly-fumé sa célèbre minéralité
- D'ailleurs, le « travertin » est une variété de pierre calcaire formée par sédimentation

### VINIFICATION

- **Pressurage doux et débouillage statique** de 24 heures du jus
- Fermentation en cuves inox thermorégulées (entre 15 et 18°C)
- Cette fermentation longue à basse température préserve des arômes plus intenses et plus délicats
- **Maturation pendant 5 mois sur lies fines** avant la mise en bouteille

### ACCORD METS & VINS

Il se mariera à merveille avec crustacés, poissons et viandes blanches ou encore un fromage de chèvre.

#### *Nos suggestions gastronomiques*

- *Turbot aux épinards et à la feta ;*
- *Fromage de chèvre (Crottin de Chavignol) et graines de sésame grillées*

### DÉGUSTATION

- Œil** Jaune clair
- Nez** Agrumes et fruits à chair jaune, avec de subtiles notes fumées
- Bouche** Frais, concentré et élégant, avec des saveurs d'agrumes et minérales

La fraîcheur du fruit et le croquant du Sauvignon blanc créent un vin concentré, féminin et élégant qui persiste en bouche avec style et panache.

### RÉCOMPENSES

2020	Ambassadeur du Sauvignon pour la Maison Riedel	
2017	Falstaff	91 pts
2015	Wine Enthusiast	91 pts
2014	Wine Enthusiast	90 pts
2013	Wine Enthusiast	90 pts