

POUILLY FUME 2017 « M »



Superficie en production : 2ha

Densité : 6800 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 28 ans

Terroirs : marnes kimméridgiennes (80%) et argilo calcaire (20%)

Travail et entretien des sols et des vignes: désherbage mécanique, binage et apport d'engrais vert. Curetage pour limiter les pieds morts (maladie du bois). Traitements phytosanitaires raisonnés.

Vendanges : mécaniques les 22 et 26 septembre 2017

Production 2017 : 70 Hl

Vinification et élevage : pressurage à basse pression (pressoir pneumatique). Stabulation à froid pendant 4 jours. Débourbage. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et contrôle des températures. Elevage sur lies fines (3 mois). Bâtonnages. 2 soutirages. Utilisation de CMC pour la stabilisation tartrique.

ANALYSE SENSORIELLE

Œil : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : fin et délicat sur des notes de fruits à chair blanche, exotiques et agrumes.

Bouche : en cohérence avec le nez, les agrumes se lient avec des notes gourmandes et crayeuses. Une belle longueur pour un vin de plaisir, idéal à l'apéritif ou accompagné d'un fromage de chèvre.

Garde : 3 ans