

POUILLY FUME 2019 « *Minérale* »

Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 55 ares

Densité : 6900 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 35 ans

Terroir : Argile à Silex (100%)

Travail et entretien des sols et des vignes : Enherbement naturel, désherbage mécanique (intercep) sous le rang, tonte dans le rang. Curetage d'hiver pour limiter les pieds morts (maladie du bois). Ebourgeonnage. Traitements phytosanitaires raisonnés.

Vendanges : mécaniques le 20 septembre 2019

Production 2019 : 18 Hl (30hl/ha)

Vinification et élevage : pressurage à basse pression (presseur pneumatique). Stabulation à froid pendant 5 jours. Débourageage. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et contrôle des températures. Elevage sur lies fines (24 mois en cuve inox). 2 soutirages. Non filtré, non collé.

ANALYSE SENSORIELLE

Œil : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : franc, la pierre à fusil et les épices (poivre et réglisse) s'accompagnent de notes subtiles de pamplemousse et de pêche blanche.

Bouche : ample avec une belle fraîcheur. On retrouve les notes épicées et une minéralité bien marquée. L'ananas et la pêche s'invitent en milieu de bouche. Un vin vif et droit pour accompagner les plats de fêtes (huîtres, fruits de mer, fois gras, volailles rôties, poissons en sauce).

Garde : 5 à 7 ans

