

# FICHE TECHNIQUE

## CUVEE .G 2012



**Appellation :** Pouilly Fumé

**Millésime :** 2012

**Cépage:** Sauvignon blanc

**Densité :** 6500 pieds / ha

**Terroir :** Marnes à petites huîtres ( Kimméridgiennes)

**Site des parcelles :** Les Loges

**Méthode culturale :** Méthode raisonnée avec travail du sol

### Historique

Viticulteur de père en fils depuis six générations.

Le domaine s'étend sur 7 hectares sur les coteaux des loges (Pouilly sur Loire) et de Boisgibault (Tracy sur loire).

### Vinification

Après un travail minutieux à la vigne pour avoir un raisin de qualité, le jus est vinifié en fût de Chêne (Gauthier frères, Stockinger) pendant 12 mois.

### Commentaires de dégustation :

**Aspect visuel:** Robe dorée et étincelante.

**Aspect olfactif:** Le nez est expressif et complexe. Il mêle des notes de fruits mûrs (exotiques) à de la vanille. L'ensemble est soutenu par une pointe toastée.

**Aspect gustatif:** L'attaque en bouche est veloutée, elle est suivie par de la minéralité élégante et fondue. La finale pure et persistante conclut agréablement la dégustation.

### **En conclusion:**

Vin qui peut être consommé aujourd'hui mais qui mérite encore 6 mois de bouteille. Sa structure lui permet d'être gardé 4 à 5 ans