

# FICHE TECHNIQUE

## POUILLY FUME 2013



**Appellation :** Pouilly Fumé

**Millésime :** 2013

**Cépage:** Sauvignon blanc

**Densité :** 6500 pieds / ha

**Terroir :** Marnes à petites huîtres (Kimméridgien) et calcaires du barrois

**Site des parcelles :** Entre Boisgibault et les Loges (Les champs de cris et le plateau des 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 cuve inox thermo régulée pendant 3 à 4 semaines. Chaque terroir est vinifié séparément avant d'être assemblé.

Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 5 à 6 mois.

### Commentaires de dégustation :

**Aspect visuel:** Robe étincelante d'un joli or

**Aspect olfactif:** Le bouquet complexe laisse apparaître des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

**Aspect gustatif:** La densité et la structure du vin s'associe à un joli volume. L'ensemble harmonieux se termine sur une pointe minérale et iodée. La belle persistance aromatique prolonge le plaisir

### **En conclusion:**

Un vin représentatif de son appellation. Vin qui peut être consommé aujourd'hui mais qui a toutefois conserver ses arômes et sa structure lui permettant d'être gardé encore un peu (2 ou 3 ans)