

FICHE TECHNIQUE

POUILLY sur LOIRE 2013

Appellation : Pouilly Sur Loire

Millésime : 2013

Cépage: Chasselas

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: Belle robe or pâle avec des reflets verts

Aspect olfactif: Le nez est ouvert, il offre des arômes floraux où se mêle une pointe d'agrumes.

Aspect gustatif: La bouche est élégante et racée. La finale mentholée et rafraîchissante prolonge le plaisir dans un bel équilibre.

En conclusion:

Un vin désaltérant à consommer dans l'année.