



POULLY FUMÉ SILEX



CÉPAGES: 100% Sauvignon Blanc

SOL: Sauvignon blanc est récolté à partir de vignes poussant principalement sur des sols pierreux (silex)

VINIFICATION/ELEVAGE:

La récolte commence dès que les raisins ont atteint leur niveau optimal de maturité. Les raisins sont amenés à la cave où ils sont délicatement pressés pour assurer une excellente extraction du jus et de ses arômes. Ensuite, le vin fermente dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées pendant 4 à 8 semaines. Cette transformation s'effectue à une température contrôlée comprise entre 16 et 21 °C. Jusqu'au printemps, le vin vieillit sur lies fines dans des cuves en acier inoxydable sous protection azotée. Au cours de cette période, notre Pouilly développe une finesse inégalée. Grâce à des dégustations continues, nous déterminons le bon moment pour la mise en bouteille après les opérations de clarification et de stabilisation. La mise en bouteille se fait sous azote pour réduire la présence de sulfites dans le vin.

DEGUSTATION:

OEIL: Ce vin présente une belle couleur dorée légère

NEZ: Frais et fruité assez subtil, équilibré avec les notes caractéristiques de pierre à feu liées au sol.

BOUCHE: Ce vin allie fraîcheur et rondeur avec une belle finale durable.

GRAPE VARIETIES: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: Sauvignon blanc is harvested from vines growing on mainly flinty (silex) soils

VINIFICATION/AGEING:

The harvest starts as soon as the grapes have reached their optimum level of maturity. The grapes are brought to the cellar where they are gently pressed to ensure an excellent extraction of the juice and its aromas. Then, the wine ferments in thermoregulated stainless steel tanks for 4 to 8 weeks. This transformation is carried out at a controlled temperature of between 16°C and 21°C. Until springtime, the wine is aging on fine lees in stainless steel tanks under nitrogen protection. Over this period, our Pouilly develops its unparalleled finesse. Through continued tastings, we determine the right moment to bottle after the clarification and stabilization operations. The bottling occurs under nitrogen to reduce the presence of sulphites in wine.

TASTING:

COLOUR: This wine shows a lovely light golden colour

NOSE: Fresh and rather subtle fruity, balanced with the characteristic notes of gunflint related to the soil.

MOUTH: This wine combines freshness and roundness with a nice lasting finish