



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

FICHE TECHNIQUE POUILLY FUME

R COLLECTION



En 2005, nous avons eu l'opportunité d'acquérir des terres AOC POUILLY FUME idéalement situées sur la Commune de Tracy. Deux belles parcelles et deux terroirs différents: la première située entre le village de Maltaverne et Saint Andelain est sur un sol calcaire, la seconde située près de Tracy sur Loire est sur un terroir argilo-siliceux. Les premières plantations ont eu lieu en 2017 avec une première récolte en 2019.

Eric et Jean-Philippe NEVEU

ENCEPAGEMENT :	100 % Sauvignon
TERROIRS :	Calcaire compact à grains fins du Barrois Argiles à silex
TRAVAIL DE LA VIGNE :	Le vignoble est conduit en culture raisonnée. Travail du sol - Rendements et vigueur maîtrisés. Tout est mis en œuvre afin d'obtenir des raisins de grande qualité.
TAILLE :	Guyot simple - Méthode Poussard
DENSITE DE PLANTATION :	7000 pieds hectare
VENDANGES :	La date de début des vendanges est primordiale. Elle marque l'aboutissement du travail d'une année et de soins attentifs prodigués à la vigne afin de récolter des raisins dans un excellent état sanitaire. Optimisation de la maturité avec le meilleur rapport sucre/acidité
VINIFICATION :	<ul style="list-style-type: none">- Pressurage pneumatique séquentiel par gravité- Débourbage statique d'environ 48 heures à basse température (6°C)- Fermentation lente à basse température (entre 16 et 20 ° C) dans des cuves inox thermorégulées dans le but de préserver les plus beaux arômes du Sauvignon- Pas de fermentation malolactique- Elevage sur lies fines
TEMPERATURE DE SERVICE :	10 à 12 ° C
DEGUSTATION :	Finesse et complexité caractérise cette cuvée. Robe: jaune pâle avec une belle brillance. Nez: fraîcheur intense avec des notes de fruits et agrumes. Bouche harmonieuse, avec une belle matière et minéralité.
ACCORDS METS/VIN :	Idéal en apéritif, il accompagnera aussi à merveille vos poissons, crustacés et fruits de mer. Le fromage de chèvre, et particulièrement le Crottin de Chavignol, sera son partenaire privilégié.
GARDE :	Même s'il peut être consommé dès son plus jeune âge, grâce à la complexité de son terroir, il pourra se conserver de longues années.