



## ● POUILLY FUMÉ

En 2005, nous avons acquis deux parcelles en AOC Pouilly-Fumé : l'une sur sol calcaire entre Maltaverne et Saint-Andelain, l'autre argilo-siliceuse près de Tracy-sur-Loire. Plantées en 2017, elles ont donné leur première récolte en 2019.

### FICHE TECHNIQUE

Appellation	Pouilly Fumé AOC
Cépage	Sauvignon
Élevage	8-10 mois en cuves inox
Terroirs	Calcaire compact à grains fins du Barrois & Argiles à silex
Âge des vignes	5-10 ans
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Densité de plantation	7000 pieds hectare
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.
Température de service	10° à 12°
Accords Mets/Vin	Apéritif, poisson, fruits de mer, fromage de chèvre (Crottin de Chavignol)
Certification environnementale	Certifié Haute Valeur Ajoutée (HVE), une garantie de pratiques respectueuses de l'environnement favorisant la biodiversité et valorisant une approche durable de notre vignoble



#### TRAVAIL DE LA VIGNE

Conduite en culture raisonnée. 50% des parcelles enherbées au centre du rang et travaillées sur le rang. Soin constant pour une vendange de qualité.

#### VENDANGES

Début déterminant, aboutissement d'un an de soins à la vigne. Récolte à parfaite maturité, avec un équilibre optimal sucre/acidité et un excellent état sanitaire.

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique par gravité, débourbage statique 48 h à 6 °C, fermentation lente à 16-20 °C en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes du Sauvignon. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies fines en cuve inox.

#### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec une belle brillance. Au nez, fraîcheur intense avec des notes de fruits et agrumes. Bouche harmonieuse, avec une belle matière et minéralité. Finesse et complexité caractérisent cette cuvée.