

POUILLY FUMÉ

“Nos vignes de Pouilly, juste au-dessus de la Loire, traduisent la nature sauvage qui les entoure et les gestes des hommes qui les ont façonnées.” Edouard Géliot.

Terroir :

Cette cuvée provient d'un terroir argilo-calcaire exceptionnel situé dans le village des Loges. Ces sols, riches en minéraux et bénéficiant d'une exposition idéale, offrent des conditions optimales pour la culture du Sauvignon blanc.

Superficie : 5 hectares

Âge moyen des vignes : 25 ans

Cépage : Sauvignon blanc

Vinification :

- Récolte manuelle et tri minutieux des raisins ;
- Pressurage pneumatique doux pour une extraction délicate du jus ;
- Débourage à froid (12 à 24 h) pour clarifier le moût et préserver les arômes ;
- Fermentation naturelle en cuves thermorégulées, garantissant l'expression pure du terroir ;
- Élevage sur lies fines pendant quelques mois, apportant complexité et volume.

Dégustation

Œil : Jaune pâle aux reflets dorés ;

Nez : Bouquet complexe, dominé par des fruits jaunes (abricot, pêche au sirop). Après aération, des notes d'écorces d'agrumes et de fleurs d'oranger apportent de la fraîcheur ;

Bouche : Attaque franche et vive, suivie d'une belle tension et d'un caractère salivant. Finale légèrement amère, évoquant le pamplemousse et les agrumes.

Accords mets et vins :

Ce vin blanc accompagnera parfaitement un bar, de la sole ou encore du cabillaud ainsi que des salades fraîches composées d'agrumes, d'herbes fraîches et de fruits de mer.

Service et garde

Température de service : entre 10 et 12°C

Potentiel de garde : 3 à 6 ans selon le millésime et les conditions de stockage.

