POUILLY-FUMÉ

LES DUCHESSES

Prenant toute son authenticité dans les tranchantes pierres de silex, ce Pouilly-Fumé ce caractérise par une composition aromatique soulignée par des nuances minérales. Ce vin, au caractère de « pierre à fusil », allie agréablement suavité et fraîcheur.

LE VIGNOBLE

Ce Pouilly-Fumé est issu des coteaux des prestigieux villages vignerons de Saint-Laurent L'Abbaye et de Saint-Père. Ces coteaux, constitués d'un mélange de calcaire et de silex, bénéficient d'un ensoleillement optimal.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Pierres de silex sur sous-sols calcaires.

LA VINIFICATION

Débourbage statique à basse température - Fermentation entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours Pas de fermentation malolactique - Elevage du vin sur ses lies fines pendant 5 mois - Mise en bouteilles sous azote - Utilisation de bouchons naturels - Elevage durant un mois minimum avant commercialisation.

DÉGUSTATION

D'aspect or à reflets verts, ce grand vin de Loire présente des arômes fins et développés d'agrumes mêlés de senteurs de pierre à fusil. En bouche, l'attaque nette et légère laisse place à une rondeur bien équilibrée accompagnée d'une belle fraîcheur soutenue par des notes d'agrumes. C'est ensuite l'élevage en bouteilles qui confère au Pouilly ses arômes de "fumé ".

Accompagnement
Poissons fumés, crustacés ou viandes blanches.

Temperature de Service
Entre 10 et 12°C

Vieillissement
2 à 3 ans

RÉCOMPENSES

- Millésime 2018 -
92/100 - Wine Enthusiast

- Millésime 2017 -
Médaille d'Argent - Sommelier Wine Award