

clair de
B R U M E S
POUILLY-FUMÉ

Au cœur des déserts,
où l'horizon s'étend,
le vent trace des empreintes,
trésors,
en suspens.

LES DÉSERTS

Appellation : Pouilly-Fumé.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : situé à Saint-Andelain, le village le plus haut de l'appellation, cette parcelle représente 1ha 01a sur des sols de marnes kimméridgiennes. Son exposition ouest et son terroir tardif offrent des vins au caractère affirmé, marqués par une structure racée.

Élaboration : vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux, avec séparation de presse pour ne conserver que la cuvée. Débourageage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin, sur une durée de 12 mois à 12°C

Découverte sensorielle : d'une couleur or pâle avec de légers reflets verts, ce vin dense possède un nez aromatique frais et fruité, riche en agrumes, ainsi que des notes florales et minérales. Un vin vif et équilibré, porté par une minéralité saline.

Accords mets et vins : ce vin accompagnera à merveille les crustacés nobles tels que le homard et les langoustes.

Température de service : 10-12°C.

