

clair de
B R U M E S
POUILLY-FUMÉ

Sous le voile flottant,
les roches sculptent la terre,
des tableaux vivants,
des récits,
en lumière.

LES ROCHES

Appellation : Pouilly-Fumé.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : c'est sur les bords de Loire de la commune de Pouilly-sur-Loire que se situe « Les Roches », une parcelle d'une surface de 1ha 01a sur des terrains de calcaires et de roches. Ce terroir précoce exposé sud-ouest profite habituellement d'une excellente maturité, offrant des vins denses et lumineux.

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 : robe de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez s'exprime sur des notes de fruits jaunes confits et de coing. Avec douceur et élégance, la bouche évolue sur ces arômes de fruits à chair blanche avec une finale ronde, ample et persistante.

Accords mets et vins : il sera un bon compagnon d'un risotto aux coquilles Saint-Jacques, mais les affinités de terroir l'uniront également parfaitement à un sandre de Loire, ou encore aux Crottins de Chavignol.

Température de service : 10-12°C.

