

clair de
B R U M E S
POUILLY-FUMÉ

À l'aube naissante,
présage énigmatique,
esquisse,
en doux rayons,
une fresque magique.

PRÉSAGE

Appellation : Pouilly-Fumé.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : « Présage » est un assemblage de différents terroirs de l'AOC Pouilly-Fumé, offrant une expression représentative de cette belle appellation. Afin de préserver chaque nuance, le vin est fermenté en parcellaire puis assemblé en cours d'élevage.

Élaboration : vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux. 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 sur 8 mois, à une température fraîche de 12°C.

Découverte sensorielle : ce vin or pâle aux légers reflets verts possède un nez typique de pierre à fusil, d'asperge avec une note de pamplemousse. Sa bouche est d'une minéralité vive, où s'exprime des notes de bourgeons de cassis.

Accords mets et vins : il s'accorde parfaitement avec de la petite friture de Loire, des gambas grillées ou encore un curry d'agneau.

Température de service : 10-12°C.

