

clair de
B R U M E S
POUILLY-FUMÉ

Sur la toile céleste,
Vaurigny,
douce poésie,
peint mille tableaux,
contours en harmonie.

VAURIGNY

Appellation : Pouilly-Fumé.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : « Vaurigny » se situe au coeur de l'aire d'appellation, sur la commune de Pouilly-sur-Loire. La superficie de la parcelle est de 2ha 02a. La vigne, exposée sud-ouest, est plantée sur sols de « petites caillottes » sur des calcaires du Barrois. Les vins se démarquent par leur équilibre.

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. Débourbage 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.

Découverte sensorielle : vin de couleur dorée aux reflets verts. Le nez s'exprime sur des notes de fruits exotiques et à chair blanche, avec des notes miellées. D'une jolie attaque, souple et fraîche, la bouche évolue sur ces arômes de fruits exotiques frais et se distingue par une belle vivacité, avec une finale portée par sa persistance minérale.

Accords mets et vins : à marier avec un poisson de Loire grillé, un plateau de sushis, des brochettes de poulet Tandoori ou un Crottin de Chavignol.

Température de service : 10-12°C.

