



TRADITION POUILLY-FUMÉ

PRODUCTEUR : Serge Dagueneau et Filles

RÉGION : AOC Pouilly-Fumé – Vallée de la Loire, France

CÉPAGE(S) : 100 % Sauvignon blanc

ALCOOL : 12,9 %

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT : après la vendange, les raisins sont égrappés et directement pressés. Le jus est ensuite débourbé statiquement par refroidissement pendant 24 heures, puis vinifié dans notre chai équipé de cuves thermorégulées. Nous pouvons ainsi maîtriser la température de fermentation alcoolique à 18/20°C afin d'obtenir une extraction maximale des arômes. Le vin est élevé sur lies fines (remuées chaque semaine) jusqu'au soutirage (janvier). Il est ensuite collé à la bentonite. La mise en bouteille se réalise à partir du mois de mars.

NOTES DE DÉGUSTATION : Arômes de fruits exotiques tels que les fruits de la passion, les pamplemousses, les litchis, les mangues et les agrumes. Ces notes fumées nous rappellent la pierre à fusil enrobée par des parfums de fleurs blanches (genêt, buis, acacia, bourgeon de cassis).

ACCORDS : Les crustacés, les poissons en sauces ou grillés, les viandes blanches, les volailles rôties et le fromage.

RÉCOMPENSE(S) :

- OR - Concours des Vins du Val de Loire

