



Pouilly Fumé « Millésime » 2012

Situation géographique :

« *Élégance et caractère* ». Des vieilles vignes bien enracinées dans un terroir marqué de marnes kimméridgiennes et d'argiles à silex, une jolie maturation des raisins et un élevage délicat sur lies fines confèrent à ce Grand de Loire élégance, puissance et caractère.

Cépage : Sauvignon blanc

Vinification : Vendange soignée des raisins en tout début de sur maturité. Débourage léger afin de préserver le potentiel aromatique. Vinification à température contrôlée (19-20°C) permettant d'exacerber le potentiel variétal du Sauvignon. Elevage sur lies fines et batonnage pendant 9 mois avant mise en bouteille.

Dégustation : Robe jaune dorée. Nez délicat et puissant, où écorces d'orange, citrons confits expriment une très jolie maturité, complétée par de fines notes de pierre à fusil. La bouche est douce, onctueuse, bien équilibrée par une pointe fraîche mentholée. Finale gracieuse sur les agrumes et les pêches blanches.

Alliances mets-vin : Servi frais (10-12°C), à l'apéritif ou en accompagnement de poissons (truite à l'oseille), viandes blanches sauces crémeuses, chèvres affinés (crottin de Chavignol).