

TERRE DES CAILLOTES

AOP POUILLY - FUMÉ



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
SAUVIGNON BLANC



GARDE
8 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS DES TERROIRS DE HAUTE QUALITÉ SUR UN SOL CALCAIRE AVEC DES PETITS CAILLOUX BLANCS APPELÉS "CAILLOTES". L'EMPREINTE REMARQUABLE DE CES TERROIRS ET LE MICRO-CLIMAT DE LA VALLÉE DE LA LOIRE CRÉENT UN VIN EXCEPTIONNEL. LORSQUE LES RAISINS MÛRISSENT, ILS SONT RECOUVERTS D'UNE PRUINE, CE QUI PROVOQUE LA COULEUR FUMÉE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 35 ANS.



VINIFICATION

APRÈS LES VENDANGES ET LE PRESSAGE, LA FERMENTATION EST RÉALISÉE AVEC LES LEVURES INDIGÈNES EN CUVE INOX. APRÈS FERMENTATION, LES LIES DESCENDENT PROGRESSIVEMENT AU FOND DE LA CUVE. ENSUITE, LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES DURANT 8 MOIS MINIMUM.



DÉGUSTATION

CE VIN À UNE ROBE CLAIR, AU NEZ VOUS TROUVEREZ DES ARÔMES MINÉRALES SUR UNE JOLIE FINALE FLORALE. EN BOUCHE, LA MINÉRALITÉ ET LA RONDEUR DOMINENT.



ACCORDS METS ET VIN

CE VIN PEUT ÊTRE APPRÉCIÉ AVEC UN TARTARE DE SAUMON, UN CARPACCIO DE THON ROUGE, DES SARDINES GRILLÉES AU BARBECUE, UNE FONDUE DE FRUITS DE MER OU AVEC DES DESSERTS À BASE DE CITRON COMME CRUMBLE AU CITRON OU UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉ.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°

