Pouilly-Fumé Maître de Chai

AOP Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire et Centre, France

Des vins d'assemblage raffinés et signés par nos maîtres de chai, traduisant l'expression de leurs personnalités, sensibilités et créativités.

PRÉSENTATION

"Amoureux du cépage Sauvignon, j'apprécie sa complexité aromatique contrebalancée par la fraîcheur, la vivacité et la minéralité.. J'ai choisi cette cuvée, spécialement pour vous et j'espère qu'elle vous donnera autant de plaisir à déguster que j'ai eu à la confectionner. »
Quentin Gaufreteau, maître de chai

TERROIR

Terroirs calcaires apportant une jolie touche de « fumé ».

VINIFICATION

Les raisins sont sélectionnés tôt le matin et à maturité, après un suivi au vignoble attentionné et vendangé avec soin sur un profil aromatique de type fruit frais et fruits mûr afin d'apporter une belle complexité. Débourbage léger afin de préserver le potentiel aromatique. Vinification à température contrôlée (19-20°C) permettant d'exacerber le potentiel variétal du Sauvignon.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines et batonnage régulier pendant 5 mois permettant un apport de gras en bouche et une belle minéralité.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).

AU NEZ

Nez élégant, présentant une superbe palette aromatique, mêlant tout à tour, pamplemousse, écorce d'orange, minéralité (notes fumées caractéristiques du cépage). Une pointe de cassis mûr.

EN BOUCHE

La bouche, fraîche et charnue, est marquée par un bel équilibre et une belle rondeur. Finale tendue et persistante sur des notes d'agrumes (citron confit et zeste d'orange). Un vin élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Accordez ce vin avec les poissons grillés ou rôtis, des Saint-Jacques, fondue de poireau et les recettes aux sauces citronnées, chèvres affinés.
Recette conseil : Minestrone de canard et de foie gras.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

C3ECPF