



Pouilly-Fumé « Cuvée Prestige les Bénédictins »



Présentation

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Robe / nez : Robe or clair. Nez complexe, aux accents minéraux et fumé, sur fond de fruits confits et agrumes mûres.

Potentiel de garde : Entre 8 et 10 ans.

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristique gustative :

En bouche, une matière enveloppante et soyeuse, un fruité velouté. Grande richesse aromatique, registre confit délicat.

Accord mets / vin :

Il se marie à des plats raffinés, osez des plats puissants et épicés.

Détails techniques

Le Pouilly-Fumé « Cuvée Prestige les Bénédictins » est issu de la parcelle de « La Loges aux Moines ». Nous l'élaborons que sur les plus belles années que compte notre vignoble. Nous le vinifions séparément dans une cuve en béton enterrée, sur lie pendant au moins une année, sans contrôle de température et avec une fermentation malolactique partielle. C'est grâce à la transmission du savoir faire de nos ancêtres que nous obtenons ce vin magnifique, avec des méthodes de vinification atypique à l'heure du modernisme.

Cépage : 100 % sauvignon Blanc

Localisation : les Loges.

Production : 6 000 bouteilles.

Pratique de la vigne: Culture raisonnée. Le sol est labouré, l'engrais utilisé



est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire.

Vinification : Utilisation de pressoirs pneumatiques. La fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue en béton enterrée sans contrôle de température, élevage d'un an sur fine couche de lie, fermentation malolactique partielle. Le travail de vinification s'effectue en fonction du cycle lunaire.

Climat continental : froid en hiver, chaud et sec au printemps et en été.

Terroir : marnes kimméridgiennes

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.