



Pouilly-Fumé « La Loge aux Moines »



Présentation

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Robe / nez : Robe or pâle cristallin, reflets verts. Nez expressif et complexe, aux accents de fruits blancs au sirop, touche citronnée en arrière plan.

Potentiel de garde : Plus de 8 ans

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristique gustative :

Attaque soyeuse, bouche généreuse, ronde, mûre, dynamisée par une élégante fraîcheur. Un style bien juteux, aux accents d'agrumes, délivrant une acidité croquante sur fond minéral.

Accord mets / vin :

Il se marie à des plats plus raffinés tel le homard, viande ou poisson en sauce.

Détails techniques

Le Pouilly-Fumé « La Loge aux Moines » provient d'un site historique superbement situé au dessus du village vigneron des Loges, qui est la partie originelle de l'appellation Pouilly-Fumé et qui est souvent considéré comme son meilleur. Les moines bénédictins ont choisi ce cadre unique pour planter les premières vignes du vignoble au XI^{ème} siècle. Il existait d'ailleurs jadis un lieu d'accueil pour recevoir les pèlerins puisque « la Loge aux Moines » se trouvait être sur un des chemins menant à Saint-Jacques de Compostelle. Ce monopole, de 4,5 hectares, couvre la position en pleine pente d'une colline face au sud, surplombant la Loire à environ 200 mètres d'altitude. La nature du sol est composée à 100% de marnes Kimméridgiennes et tient son origine d'un ancien fond de mer. Ce type de sol supérieur, également présent sur le Chablis, représente

Récompenses

Millésime 2012

Wine Spectator : 88/100
International Wine
Challenge 2014 :
Recommandé

Millésime 2011

Gault & Millau : 15/20

Millésime 2010

Wine Spectator : 90/100



seulement 20 des 1200 hectares que compte l'appellation

Cépage : 100 % sauvignon Blanc

Localisation : les Loges.

Production : 20 000 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 cuve inox sous contrôle de température, sur une fine couche de lie. 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.