



Pouilly sur Loire « Domaine Patrice Moreux »



Présentation

Cépage : 100 % Chasselas

Potentiel de garde : A boire dans sa jeunesse (1 à 4 ans)

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristiques gustatives :

« Plus léger et discret que son grand frère Pouilly-Fumé, le Pouilly-sur-Loire est apprécié lors des occasions simples. C'est un vin tendre et délicat, léger et fruité. Il est marqué par une bouche expressive de fruits blancs, soutenue par une fraîcheur acidulée. »

Accord mets / vin :

Il est le vin de la bonne humeur et du casse-croûte entre amis. Se boit très facilement à l'apéritif, se marie parfaitement à la charcuterie, les entrées et les fruits de mer.

Détails techniques

Le Pouilly-Sur-Loire est une A.O.C rare (33 hectares contre 1 245 hectares pour le Pouilly-Fumé). Il ne reste plus qu'une poignée de vigneron qui en cultive par tradition.

Cépage: 100 % chasselas

Localisation: les Loges.

Production: 8 000.

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 : 100% argilo-calcaire

Age des vignes: 25 années.

Densité de plantation: 6500 pieds / HA.