

Domaine de Bel Air, Loire, France

Pouilly-Fumé 2018

AOC Pouilly-Fumé



Informations

Couleur : blanc

Taux alcool : 13,5 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Sauvignon (appelé localement "Blanc Fumé")



Terroir

Pentes de la butte de Saint-Andelain

Vignes des trois terroirs: marnes kimméridgiennes, caillottes et sables calcaires

Exposition: sud-est



Viticulture

Travail de la vigne à cheval

Enherbage de la majorité des parcelles



Vinification

Pressurage pneumatique sans trituration

Débouillage par gravité au froid

Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées

Elevage sur lie



Service

8 à 10°C



Garde

3 à 10 ans



Accord

Apéritif

Coquillages, crustacés et poissons

Viandes blanches

Fromage de chèvre



Dégustation

Ce vin est rond et d'une belle expressivité. Il bénéficie d'un équilibre élégant entre richesse et fraîcheur. Les arômes sont intenses et complexes, dominés par les fruits à chair blanche (pêche, poire) et des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de minéralité. La finale est longue et savoureuse.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE