

POUILLY-FUMÉ Cuvée des Bernadats



Millésime : 2013

Cépage : 100 % sauvignon

Nature du sol : Marnes à petites huîtres
(kimméridgiennes)

Age des vignes : 40 ans-parcelle enherbée

Vinification :

Débourbage par le froid.

Les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivants.

Les fermentations se font en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 30 jours.

Les vins sont ensuite conservés sur lies fines entre 4 à 6 mois.

Données Analytiques :

Degré alcoolique : 13 °

Acidité totale : 4.52 g/l

Sucre réducteurs : 0.8 g/l

Dégustation :

Œil : Jaune pâle, argenté.

Nez : Premier nez floral intense, qui bascule sur des notes de fruits jaunes assez mûrs et gourmands. L'aération permet au vin de regagner en fraîcheur en faisant apparaître des arômes d'agrumes (citron mûr, orange sanguine).

Bouche : Charnue, dense et équilibrée par une belle acidité. Retour aromatique sur le citron mûr mêlé de notes vanillées. Bonne longueur.

