

POUILLY-FUMÉ 2015

Issu de l'assemblage de quatre terroirs, ce Pouilly Fumé représente le cœur de notre production.

Un Pouilly Fumé typique, alliant fruité et fraîcheur, une bouche souple avec de la longueur.

Il vous accompagnera tout au long de votre repas.

Il sera tout aussi parfait à l'apéritif qu'avec un poisson en sauce, une viande blanche ou un fromage.



Sols : marnes kimméridgiennes, calcaire de Villiers, sables argileux, silex.

Age moyen des vignes : 25 ans.

Vinification : Le débouillage des vins se fait par le froid, les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivant.

Les fermentations se font en cuves inox thermo régulées. Les vins fermentent entre 10 à 15 jours à une température de 15°. Un battonage est fait un mois après la fin des fermentations.

Les vins sont ensuite conservés sur lies fines (de 4 à 6 mois).

Les vins sont collés à la bentonite.

Les premières mises en bouteilles se font à partir du mois de mars.

Description :

Or à reflets verts.

Le nez est d'une forte intensité. Le côté variétal s'exprime pleinement. Des notes de buis et de bourgeons de cassis occupent la première partie du nez. Par la suite des notes de fruits de la passion

Et d'agrumes complètent l'ensemble.

En bouche l'attaque est souple. L'équilibre se trouve sur la rondeur mais reste bien soutenu tout le long par une belle fraîcheur. Un retour aromatique sur les arômes de fruits exotiques assure la longueur.

Degré : 13,00 % Acidité : 3,85

Domaine Cédric Bardin

Pouilly fumé
& Sancerre

