

# POUILLY FUMÉ

## « Argile à S »

Cépage : 100 % Blanc Fumé (Sauvignon )

Sol :  
 Argile à Silex  
 Situé sur la colline de SAINT ANDELAIN dominant la Loire  
 Culture traditionnelle par travail du sol

Porte-Greffe : 3 309-S04 et 161-49 (faible rendement)

Production : 50HL/Ha environ  
Age moyen des ceps 30 ans

Vinification :  
 Individuelle des parcelles suivant maturité  
 Cheminement par gravité (benne sans vis)  
 Pressurage pneumatique progressif  
 Débourage statique à faible température  
 Fermentation à T° régulée 3 semaines  
 Chais enterré sur deux étages permettant de travailler par gravité, le tout climatisé  
 Sélection en lie fine après agitation en cycle fermé  
 Bouteille bourgogne « Tradition » feuille morte  
 Bouchon en liège naturel

Caractères :

Cette cuvée n'est pas spéciale, mais une sélection apporte en plus de nos cuvées traditionnellement silex, un côté plus « féminin ».

Avec un nez facile à découvrir, élégant et fin, avec une bouche plus « velours » par sa matière et légèrement rond en final, elle se veut charmeuse et facile à découvrir.

