



DEZAT

STÉPHANIE & ARNAUD

Pouilly Fumé

Vignoble

Cépage : Sauvignon Blanc

Superficie : 9,25 hectares

Densité : 6 700 pieds/hectare

Âge moyen des vignes : 30 ans

Terroirs : 16 % Terres Blanches – 22 % Argilo-siliceux – 62 % Caillottes

Nous cultivons nos vignes de façon raisonnée, sans herbicide, afin de préserver la biodiversité.

L'assemblage des différents terroirs permet d'exprimer toute la typicité de l'appellation Pouilly Fumé.

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques.

Pressurage direct pneumatique.

Fermentation alcoolique (1 à 2 mois) et élevage sur lies fines (environ 4 mois) en cuve inox thermorégulées (17°C). Pas de fermentation malolactique.

Dégustation

Robe : Couleur or pâle

Nez : Vif, frais et fruité, aux notes de pamplemousse, mirabelles et d'épices

Bouche : Attaque souple, alliant gras et fraîcheur, on retrouve les arômes d'agrumes alliés à des fruits frais (pêche / abricot), fine acidité agréable en fin de bouche

Service : 10 °C

Garde : 1 à 5 ans

Accords Mets-Vins : Le Pouilly Fumé peut accompagner tous les moments du repas : de l'apéritif (brochette de gambas grillées) à un dessert plein de fraîcheur (panna cotta aux fruits de la passion) en passant par le plat (curry de lotte au lait de noix de coco) et le fromage (Selles sur Cher).

S'accorde idéalement aux crustacés, fruits de mer, poissons et viandes blanches.

