

DOMAINE DE
TERRES BLANCHES

BUE-EN-SANCERRE

Pouilly-Fumé *AOC Pouilly-Fumé*

Vitigno

Sauvignon 100%

Zona di produzione

Il terroir del Pouilly-Fumé comprende i sette comuni di Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain e Tracy-sur-Loire. I due ettari di proprietà in cui è prodotto questo vino insistono su un terreno composto da marne argillo-calcaree del kimmeridgiano.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia delle uve a piena maturazione avviene manualmente, dopo un'attenta cernita in campo. Dopo una iniziale decantazione a freddo, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox termoregolate per circa venti giorni. Il vino viene poi affinato sui suoi lieviti per 8 mesi, prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

La vendemmia delle uve a piena maturazione avviene manualmente, dopo un'attenta cernita in campo. Dopo una iniziale decantazione a freddo, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox termoregolate per circa venti giorni. Il vino viene poi affinato sui suoi lieviti per 8 mesi, prima di essere imbottigliato.

