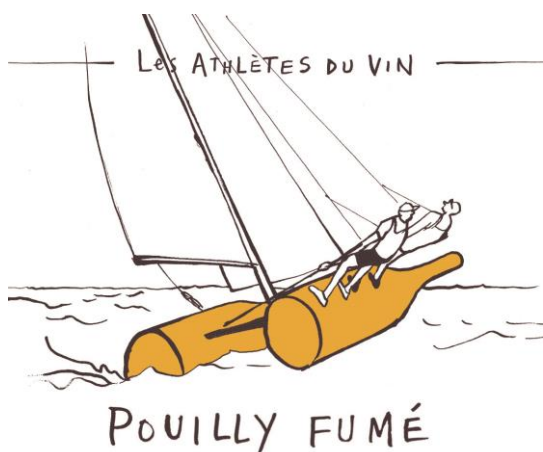




LES ATHLETES DU VIN POUILLY FUMÉ

Appellation	AOP Pouilly Fumé
Terroir / Soil	Terres blanches – Caillottes – Argilo-Siliceux <i>Pebbly pale soil with clay and silica</i>
Cépage / Grape Variety	100% Sauvignon
Age des vignes / Vine age	25 ans <i>25 years</i>
Rendement / Yield	35 Hl/ha
Vinification / Winemaking	Récolte manuelle, tri de la vendange, pressurage pneumatique, fermentation alcoolique longue à température régulée. <i>Selectively hand harvested followed by pneumatic pressing and a lengthy alcoholic fermentation with careful temperature control.</i>
Elevage / Ageing	En cuve inox thermo régulée sur lies fines durant 6 mois. <i>In temperature-controlled stainless steel tanks on fine lees for 6 months.</i>
Dégustation / Tasting note	La robe est jaune pale, un nez intense aux notes de fruit de la passion, pêche et d'agrumes. Une bouche harmonieuse aux dominantes florales et belle minéralité. <i>A pale yellow color with intense aromas. Delicate notes of passion fruit, white peach and citrus. A harmonious mouth with floral overtones and a nice minerality.</i>
Accompagnement / Pairing	On l'adore lors d'un apéritif, avec un crottin de Chavignol, fruits de mer, poissons rôtis ou une volaille de Bresse. <i>We love it as an "aperitif" with goat cheese, shellfish, baked fish or chicken.</i>
Degré alcoolique / Alcohol Volume	12.5 %
Sucre résiduel / Residual sugar	< 2 g/l