



AOP POUILLY-FUMÉ 2018 « Les Petites Aubues »

Situation Géographique :

Village : Saint Martin Sur Nohain

Lieu-dit : Villiers

Nom de la parcelle : Petites Eaux Bues

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Conduite du parcellaire : travail du sol 100% mécanique et en conversion agriculture biologique et biodynamique.

Sols :

Calcaires de Villiers

Ce sont des dépôts sédimentaires calcaires. Ils sont formés d'une grande quantité de cailloux blancs, généralement plats (caillottes), d'une taille d'environ 5 à 10 centimètres enveloppés dans un sol contenant plus ou moins d'argile et de sable selon les situations. Ce sont des terrains drainants, qui se réchauffent rapidement au printemps, et permettent généralement une maturité précoce.

Vinification : levure indigène ; les premiers soufres sont ajoutés 1 mois après la fin des fermentations pour avoir un soufre total ne dépassant pas les 65mg/l

Dégustation :

Œil : jaune pâle, reflets or blanc.

Nez : Premier intense, incisif et complexe offrant une large palette aromatique. C'est notre fraîche et fermentaire s'intensifie avec l'aération et évolue ensuite vers des odeurs florales d'agrumes, de poire et de poivre frais.

Bouche : L'attaque riche et massive, laisse place dès le milieu de bouche à une structure granuleuse fine. La fin de bouche fruitée et solaire s'achève sur des arômes fermentaires de poire, de citron et de réglisse.

