



AOP POUILLY-FUMÉ 2018 « Les Champs des Chaumes »

Situation Géographique :

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

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

Sols : Marnes à petites huitres

Ce sont des sols argilo-calcaires qui contiennent une grande quantité de « petites huitres en forme de virgules » et une quantité variable, selon les situations, de cailloux calcaires et de fossiles (Ammonites). Plus argileux que les précédents, ces sols sont généralement plus longs à se réchauffer.

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 doré clair, reflets dorés.

Nez : Fleurs capiteuses, pâtisserie, confiserie, verveine et fleur d'acacia définissent le premier nez. L'aération confirme un profil solaire : abricot sec, sirop de pêche et jus d'orange.

Bouche : La bouche fluide et acidulée offre une belle rigueur aromatique. Fruit blanc et jaune frais. La finale saline se pare d'agrumes et zestes.

