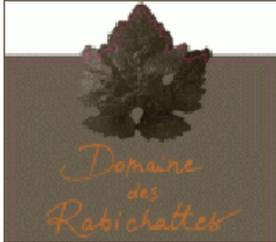


Les Chants de Cri

Pouilly Fumé



Situé très exactement à 200 km au sud de Paris, près de la Loire, le vignoble de Pouilly-sur-Loire est le plus méridional des vignobles d'appellation d'origine contrôlée de la vallée de la Loire. Ses coteaux en rive droite, hérissés de vignes depuis plus d'un millénaire, sont dotés de sols remarquablement diversifiés (argilo-calcaires, marnes kimméridgiennes, argiles à silex, calcaires portlandiens), propices à l'épanouissement des cépages Sauvignon (appellation Pouilly-Fumé) et Chasselas (appellation Pouilly-sur-Loire). Cela fait maintenant six générations qu'on cultive la vigne au Domaine des Rabichattes sur les terroirs sacrés du bord de Loire dans le petit village des Loges.

Étoilé plusieurs fois par le Guide Hachette

Cépages : Sauvignon blanc (100 %).

Terroir : Agriculture très raisonnée et enherbement.

Vinification : Vendange mécanique. Fermentation en cuve inox avec levure indigène le plus souvent possible à une température de 15/16°C puis 20° après 1020 de densité, tout cela pour garder un maximum d'arôme. Élevage sur lie fine jusqu'au printemps suivant après dégustation de celle-ci.

Dégustation : Jolie couleur or pâle, reflets verts. Des notes minérales succèdent aux senteurs fruités (ananas et agrumes) La finale charmeuse se prolonge agréablement. Dynamique et équilibré, qui allie harmonieusement la structure et la rondeur. La dégustation se termine sur une belle finesse d'ensemble et une tonicité plaisante.

Service : Accompagne très bien les fruits de mer, les poissons, les crudités et viandes blanches. Desserts au chocolat



Code :

Prix :

Format : 750 ml

SCEA GREBET père et fils - Pouilly-sur-Loire - France / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

