

« Clos des Chaudoux »

AOC POUILLY-FUMÉ

100% CÉPAGE BLANC-FUMÉ (SAUVIGNON)

Issus de la récolte manuelle de notre parcelle du « Clos des Chaudoux », les raisins sont triés, égrappés et macèrent à l'abri de l'air environ 10 h avant le pressurage. Cette macération pelliculaire permet d'extraire des composés aromatiques et minéraux très fins et complexes. C'est un vin charpenté et apte à une longue conservation (10 ans). En bouche, on sent un vin rond puissant et très élégant. On le marie à des plats plus évolués de viandes blanches et de poissons en sauces.

Millésime 2013

Date de vendanges : 8 octobre 2013

Arômes : grande expression de minéralité, saveurs de fruits secs, fruits confits et miel. Nous obtenons un vin d'une belle rondeur, très fruité et d'une belle ampleur.

Degré alcoolique : 12,80 % Acidité : 5

Rendement : 50 hl / ha

Production : 6 500 bouteilles

Sols : marnes kimmeridgiennes appelées « terres blanches » (amalgame de boues marines et petites coquilles d'huîtres).

Superficie : 1 ha de vignes de 50 ans, avec une exposition plein sud.

Vinification : les raisins à pleine maturité sont très soigneusement vendangés, triés et égrappés. Avant le pressurage, le jus et les graines macèrent de 10 à 12 heures dans une cuve préalablement saturée en gaz carbonique. Cette macération pelliculaire extrait des composés aromatiques et minéraux complexes très subtils et augmente également le gras du vin. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermo-régulées.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines (remuage des lies chaque semaine) jusqu'en mai. Il repose ainsi pendant 16 à 18 mois. Nous ne pratiquons pas de filtration avant la mise en bouteille.



Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Les Berthiers - 58150 Pouilly-sur-Loire - Tel. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr
www.s-dagueneau-filles.fr