

« La Centenaire »

AOC POUILLY-sur-LOIRE

100% CÉPAGE CHASSELAS

Notre unique vigne de Chasselas, aujourd'hui centenaire, est vendangée à la main et produit toujours de superbes raisins dorés à peau ferme et très sucrés qui donnent un vin caractéristique, tendre et fruité, marqué par ses arômes de noisette et de miel. Il se boit dans sa jeunesse, de 1 à 3 ans.

Servi frais, environ 10/12°C, il accompagne parfaitement tous les crustacés, poissons, fromages, charcuteries et saura également vous séduire en apéritif.

Millésime 2018

Date de vendanges : 20 septembre 2018

Arômes : c'est un vin blanc frais et fruité, avec des arômes de noisette, de noix, de miel, de pommes séchées, d'abricots et de pêches jaunes.

Degré alcoolique : 12 % **Acidité** : 3,5

Rendement : 50 hl / ha

Production : 4 000 bouteilles

Sols : argilo-siliceux

Superficie : 0,60 ha

Vinification

Après la vendange manuelle et traditionnelle, les raisins sont égrappés et directement pressés. Le jus est ensuite débourbé statiquement par refroidissement pendant 24 heures, puis vinifié dans notre chai équipé de cuves thermo-régulées. Nous pouvons ainsi maîtriser la température de fermentation alcoolique entre 18 et 20°C, afin d'obtenir une extraction maximale des arômes.

Élevage

Le vin est élevé sur lies fines jusqu'au mois de mars. Il est ensuite collé à la bentonite puis légèrement filtré. La mise en bouteille du Pouilly-sur-Loire est généralement réalisée au mois de mars.



Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

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