

« La Léontine »

AOC POUILLY-FUMÉ

100% CÉPAGE BLANC-FUMÉ (SAUVIGNON)

Vin rendant hommage à notre arrière-grand-mère :
une Grande Vigneronne, « La Léontine » !

Il est issu d'une sélection de magnifiques raisins provenant de parcelles
spécifiques et vinifié en bois. Il allie à la fois les expressions intenses
du fruit, la minéralité du terroir, la rondeur et l'épicé du fût.
Vin d'un équilibre exceptionnel.

Millésime 2012

Date de vendanges : 5 octobre 2012

Arômes : très fins et puissants. Ils présentent une belle harmonie de
minéralité, citron confit, muscade et vanille. Belle tension et longueur
en bouche.

Degré alcoolique : 13 % Acidité : 5

Rendement : 40 hl / ha

Production : 2 000 bouteilles

Sols

Marnes kimméridgiennes

Superficie : 0,40 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 il est vinifié dans des fûts de 3, 4 et 5 ans.

Élevage

Le vin en fût reste sur lies fines jusqu'au soutirage. Il n'est
ni collé, ni filtré et mis en bouteille après 1 an d'élevage.



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