

« Les Filles »

AOC POUILLY-FUMÉ

100% CÉPAGE BLANC-FUMÉ (SAUVIGNON)

Lorsque l'arrière-saison le permet, nous récoltons quelques raisins en début de surmaturité. Le vin qui en découle dévoile des arômes étonnamment liquoreux alors qu'il reste un vin sec (sans sucre résiduel).

Mélange de notes de fruits confits, gelée de coings, abricots secs. Il procure une ample générosité en bouche.

Osez l'associer à des plats puissants et épicés.

Millésime 2012

Date de vendanges : 26 octobre 2012

Arômes : fruits confits, confiture de coings, pâte de coings, avec des nuances épicées et grillées. Vin persistant en bouche.

Degré alcoolique : 13 %

Acidité : 4,8

Rendement : 35 hl / ha

Sols

1/2 sur une veine de terre silex, 1/2 sur marnes kimméridgiennes.

Superficie : 0,40 ha

Vinification

Les raisins de cette cuvée sont cueillis très soigneusement à la main une quinzaine de jours après les vendanges classiques. Ils sont ensuite rapidement pressés. Le jus débourbé est mis à 80 % en cuve inox et à 20 % en fût neuf.

Élevage

Après la fermentation alcoolique, ce vin continue à être élevé séparément avec des remuages de lies chaque semaine jusqu'en février. L'assemblage est réalisé seulement avant la mise en bouteille, 16 mois plus tard. Il n'est ni collé, ni filtré.



Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Les Berthiers - 58150 Pouilly-sur-Loire - Tél. : 03 86 39 11 18 - Fax : 03 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr