

Tradition

AOC POUILLY-FUMÉ

100% GÉPAGE BLANC-FUMÉ (SAUVIGNON)

Le cœur de notre production est l'harmonieux assemblage de nos parcelles de Blanc-Fumé. Ce vin vinifié traditionnellement, en pressurage direct et élevage sur lies fines, exprime les nuances fruitées exotiques de pamplemousse et autres agrumes mais aussi la richesse minérale d'un terroir de « Terres blanches ».

Merveilleux compagnon de tout un repas ! Il est parfait en apéritif et accompagne à merveille crustacés, poissons en sauces ou grillés, viandes blanches, volailles rôties et fromage.

Millésime 2019

Date de vendanges : du 12 au 23 septembre 2019

Arômes

Fruités : fruits exotiques, fruits de la passion, pamplemousse, litchi, mangue, agrumes.

Fumés : « pierre à fusil », notes minérales.

Floraux : fleurs blanches, acacia, bourgeon de cassis.

Degré alcoolique : 13,5 % - Acidité : 4,2 - Rendement : 60 hl / ha

Production : 120 000 bouteilles

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

Superficie : 16 ha de vignes sur les coteaux dominant la Loire. L'exposition principale est sud, sud-est. L'âge moyen du vignoble est de 35 ans.

Vinification : après la vendange, 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 à 18/20°C afin d'obtenir une extraction maximale des arômes.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines jusqu'au soutirage. Il est ensuite collé à la bentonite, suivi d'une légère filtration avant mise en bouteille.



Nos récompenses

- Guide Hachette 2021
1 étoile



- Decanter WWA 2020
Médaille de bronze



- Concours Feminalise 2020
Médaille d'or



- Concours des Vignerons Indépendants 2020
Médaille d'argent



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