

# « 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 2017

**Date de vendanges** : 20 et 21 septembre 2017

**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 : 13,5 %                      Acidité : 4,2

Rendement : 45 hl / ha

Production : 4 200 bouteilles

### Sols

Marnes kimméridgiennes

**Superficie** : 0,70 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 - Tél. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr  
www.s-dagueneau-filles.fr