

L'Odyssée

AOC POUILLY-FUMÉ

100% CÉPAGE BLANC-FUMÉ (SAUVIGNON)



Longeant la voie romaine de Pouilly-sur-Loire, la vigne *Les Chailloux* nous offre une magnifique petite veine de silex qui a donné à Valérie l'envie d'exprimer l'éclat et la pureté de ce terroir. Pour la vinification, comme écrin, notre choix s'est porté sur une cuve béton ovoïde (que l'on appelle tout simplement « l'œuf ») afin d'embellir la fraîcheur et la richesse de cette cuvée : L'Odyssée, comme une invitation au voyage, et un clin d'œil à son fils Ulysse...

Millésime 2019

Date de vendanges : 21 septembre 2019

Arômes : notes riches d'agrumes (citron, pamplemousse, yuzu) et de fleurs blanches (acacia, fleurs de cerisier). L'équilibre est frais avec une acidité très fine, le tout soutenu par la fringance du silex.

Degré alcoolique : 13,5 % Acidité : 4,5

Rendement : 55 hl / ha

Production : 2 150 bouteilles

Sols : silex.

Superficie : 0,30 ha.

Vinification : vendangées à la main, les grappes entières sont pressées directement.

La fermentation se déroule dans une petite cuve en béton (17 hl) dont la particularité de sa forme ovoïde provoque un vortex naturel qui favorise le brassage des lies. Le vin ainsi « nourri » développe un bouquet aromatique intense. La porosité du béton permet une micro-oxygénation naturelle du vin.

Élevage : En cuve béton ovoïde pendant 1 an.



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