



Eric Louis

POUILLY-FUMÉ



CÉPAGE: 100% Sauvignon Blanc

SOL: terroir à dominante de silex.

VINIFICATION: La fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines. Le contrôle précis des températures est la tâche la plus délicate de cette étape: ils maintiennent le vin entre 16°C et 21°C en cuves thermorégulées. Puis, jusqu'au printemps, le vin est élevé sur lies fines en cuve inox inertées sous azote. Au fil des dégustations sur cuve, nous déterminons le moment propice à la mise en bouteille, qui se fait sous azote afin de limiter les sulfites.

DEGUSTATION:

Œil: Ce vin présente une robe or pâle d'une belle brillance

Nez: subtil et sur le fruit.

Bouche: notes uniques de pierre à fusil et le profil minéral liées à la nature du sol. L'ensemble combine fraîcheur et rondeur.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : poissons et des crustacés. Il accompagne merveilleusement les fromages de chèvre, comme le fameux crottin de Chavignol, spécialité de la région.

ABV: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: terroir dominated by flint

VINIFICATION: Fermentation which spans 4 to 8 weeks. Precise temperature control is the most delicate task of this stage: they keep the wine between 16 ° C and 21 ° C in temperature-controlled tanks. Then, until spring, the wine is aged on fine lees in stainless steel tanks inerted under nitrogen. During the tastings on the tank, we determine the ideal moment for bottling, which is done under nitrogen in order to limit the sulphites.

DEGUSTATION:

Eye: This wine has a pale golden color with a beautiful shine

Nose: subtle and fruity.

Palate: unique notes of flint and mineral profile linked to the nature of the soil. The whole combines freshness and roundness.

A perfect accompaniment to many dishes: fish and shellfish. It goes wonderfully with goat cheeses, such as the famous Chavignol crottin, a specialty of the region.

ABV: 13%