

# POUILLY-FUMÉ NATURE



Cépage Sauvignon Blanc (1500 bouteilles, 150 magnums).



Commune de Tracy sur Loire, terroir silex. Coteaux Ouest regardant la Loire.



Vendange manuelle sur des vieilles vignes de 35 ans. Pressurage, débourage léger par le froid. Encuvage dans un œuf béton de 16 HL sans intervention ni ajout de soufre.



Vin avec beaucoup de complexité, sec, fruité, belle salinité.



Vongole, ris de veau et fromage affinés.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.