



POUILLY FUMÉ

« INDIGÈNE »



Sélection parcellaire au cœur du village de Tracy sur Loire. Vieilles vignes de Sauvignon Blanc sur un terroir de pur silex.



Élevages sur lies fines (cuve inox-thermorégulée) pendant 12 mois, mis en bouteille sans filtration ni passage au froid. «Indigène» porte le nom des levures naturellement présentes dans les raisins.



Ce vin est puissant, charpenté, minéral, fin et élégant. Il est discernable grâce à son nez "pierre à fusil" typique du terroir silex de Pouilly. Très grand vin.



Température de service : 11-12°C