



POUILLY FUMÉ



Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Presse légère afin de conserver un fruité optimal. Assemblage de 50% calcaires, 30% silex et 20% argilo-calcaires.



Chaque sol est vinifié séparément en cuve inox thermo-régulée, le calcaire apporte la minéralité et la finesse ; l'argilo-calcaire apporte le fruit, la richesse et le silex apporte la structure et de la minéralité.



Masculin, fruité, intemporel et complexe.



Température de service : 10-11°C