

## POUILLY-FUMÉ Cuvée des Bernadats



Millésime : 2013

Cépage : 100 % sauvignon

Nature du sol : Marnes à petites huîtres  
(kimméridgiennes)

Age des vignes : 40 ans-parcelle enherbée

### **Vinification** :

Débourbage par le froid.

Les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivants.

Les fermentations se font en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 30 jours.

Les vins sont ensuite conservés sur lies fines entre 4 à 6 mois.

### **Données Analytiques** :

Degré alcoolique : 13 °

Acidité totale : 4.52 g/l

Sucre réducteurs : 0.8 g/l

### **Dégustation** :

Œil : Jaune pâle, argenté.

Nez : Premier nez floral intense, qui bascule sur des notes de fruits jaunes assez mûrs et gourmands. L'aération permet au vin de regagner en fraîcheur en faisant apparaître des arômes d'agrumes ( citron mûr, orange sanguine).

Bouche : Charnue, dense et équilibrée par une belle acidité. Retour aromatique sur le citron mûr mêlé de notes vanillées. Bonne longueur.

