

Pouilly Fumé la Renardière

Cépage : 100% Blanc Fumé (Sauvignon)

Superficie : du domaine 22 hectares

Origine : familiale depuis 4 générations

Sol :

Argile à Silex 18 ha

Kimmeridgien coquillé 4 ha

Situé sur la colline de SAINT ANDELAIN dominant la Loire

Culture traditionnelle par travail du sol

Porte-Greffes : 3 309-SO4 et 161-49 (faible rendement)

Production : 50 Hl/Ha environ

Age moyen des ceps 30 ans

Vinification :

- Individuelle des parcelles suivant maturité

Cheminement par gravité (benne sans vis)

- Pressurage pneumatique progressif

- Débourage statique à faible température

- Fermentation à T° régulée 3 semaines

- Chais enterré sur deux étages permettant de travailler par gravité. le tout climatisé.

- Sélection en lie fine après agitation en cycle fermé

- Bouteille bourgogne "Tradition" feuille morte

- Bouchon en liège naturel

La Renardière

Représente une grande partie de notre production.

Le terroir lui apporte un nez de Blanc Fumé (ou Sauvignon) et de Silex bien présent.

Harmonie en bouche avec une belle longueur.

L'évolution sera charmeuse pendant quelques années (3 à 5 ans). Des caractères de fruits jaunes peuvent

apparaître en vieillissant.

Caractéristiques : Nez, charpente, fraîcheur, longueur et persistance de ces fruits (**Pierre à fusil**).

Conservation : excellente pour un vin de Loire