



POUILLY-FUMÉ

## LA VIGNE DE BEAUSSOPPET

Ce prestigieux Pouilly-Fumé provient d'une reconnaissance parcellaire datant de 1492. Son élevage en barriques lui confère un bel épanouissement. Ce vin est une magnifique alliance entre finesse et complexité.



### LE VIGNOBLE

Ce Pouilly-Fumé est issu des 1,25 hectares de vieilles vignes (Sauvignon blanc) de « La Vigne de Beaussoppet ». Le terroir siliceux, le faible rendement (30 hl/ha), et la vinification en fûts de chêne (30% de la production) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Sol à dominance de silice

### LA VINIFICATION

Vendange à la main - Pressoir pneumatique - Débourbage statique - Aucune fermentation malolactique - Elevage sur lies fines pendant 9 mois - Bâtonnage régulier les 4 premiers mois Elevage en bouteille au minimum 6 mois.

### DÉGUSTATION

Très beau mariage entre le bois et le fruit, « La Vigne de Beaussoppet » étonne par ses notes de vanille accompagnées d'une pointe minérale. Son bouquet de fleurs d'acacia et d'aubépine est caractéristique. Les agrumes lui apportent une fraîcheur incomparable.



#### Accompagnement

Avec les mets les plus raffinés tels que homard grillé, turbot rôti, ou langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.



#### Température de Service

Entre 12 et 14°C



#### Vieillessement

5 à 8 ans

### RÉCOMPENSES

- Millésime 2017 -  
92/100 Cellar Selection - Wine Enthusiast

- Millésime 2016 -  
Médaille d'Or - Sommelier Wine Award

- Millésime 2012 -  
2 étoiles - Guide Hachette  
15,5/20 - Bettane & Desseauve  
93/100 - Wine Enthusiast

- Millésime 2010 -  
16/20 - Bettane & Desseauve  
92/100 - Wine & Spirits Magazine