



POUILLY-FUMÉ

LA VIGNE DE BEAUSSOPPET



LE VIGNOBLE

Ce Pouilly-Fumé est issu des 1,25 hectares de vieilles vignes. Son terroir d'argiles et de fossiles marins du Jurassique, les faibles rendements, et la vinification en fûts de chêne (30%) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Marnes kimméridgiennes

LA VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourbage statique à froid
- Elevage pendant 9 mois sur lies. 50% en cuve inox, 40% en fût, 10% en amphore
- Bâtonnage régulier pendant 4 mois

DÉGUSTATION

Notre Pouilly-Fumé "La Vigne de Beaussoppet" se dévoile dans une robe or éclatante.

Ce vin surprend au nez par ses arômes toastés et ses notes de gousse de vanille et de raisin sec, équilibrés par une fraîcheur et une vivacité ciselées.

En bouche, il charme par la fraîcheur de ses notes de fruits exotiques et sa finale saline.



Accompagnement

Homard grillé, turbot rôti, ou langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.



Température de Service

Entre 11 et 13°C



Vieillessement

5 à 8 ans

RÉCOMPENSES

Millésime 2022

James Suckling - 92/100 pts

