

Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "La Moynerie" blanc sec 2016



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2016

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Moynerie

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Une superbe cuvée aux notes minérales et salines, une référence peut-être plus connue à l'étranger qu'en France. Un magnifique sauvignon de belle garde.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MICHEL REDDE & FILS

Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "La Moynerie" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14,5/20. *En 2016, on aimera la Moynerie dans sa prime jeunesse.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. Apogée 2018-2025.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Sauvignon

Terroir :

- Marnes Kimméridgiennes (Pouilly-sur-Loire)
- Silex Albiens (Saint-Andelain)
- Calcaires Portlandiens (Tracy-sur-Loire)
- Calcaires Oxfordiens (Saint-Martin-sur-Nohain)

Age des vignes : 20 - 25 ans

Rendement : 45-50 hl/ha

Vendange : Manuelle en caissettes de 10 - 12 kgs.

Vinification :

Vinifié et élevé en cuves inox, foudres et demi-muids pendant 10 à 12 mois sur lies fines.
Fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C.

Dégustation : La Moynerie exprime toute la densité et la pureté aromatique, minérale et saline de chaque terroir.

La typicité bien particulière de cette cuvée accompagne à merveille les poissons en sauce et les viandes blanches.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.