

Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Les Champs des Billons" blanc sec 2014



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2014

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Champs des Billons

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire qui respire sont excellent terroir calcaire, si adapté au sauvignon, dans un millésime qui a souffert de la qualité moyenne des autres régions, et qui s'avère pourtant particulièrement savoureux en vallée de la Loire après quelques années !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Les Champs des Billons" blanc sec 2014

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Sauvignon

Lieu-dit : "Les Champs des Billons"

Terroir :

- Calcaire Portlandien compact à grains fins (période du jurassique) appelés aussi « Caillottes »
- Situé sur la commune de Tracy-sur-Loire

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 40-45 hl/ha

Vendange : Manuelle en caissettes de 10-12 kgs.

Vinification : Vinifié et élevé en foudres et demi-muides pendant 10 à 12 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C.

Dégustation : Il est conseillé de le carafer pour faire ressortir sa minéralité pure, crayeuse et saline.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans..