Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "La Moynerie" blanc sec 2018

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Michel REDDE et fils
Millésime: 2018
Appellation: Pouilly-Fumé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Moynerie
RVF: 89/100
Bettane + Desseauve: 14/20
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 :

PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "La Moynerie" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 89/100. *Tout en rondeur, aux saveurs d'agrumes.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 14/20. *Déjà expressif sur les fruits jaunes, ce vin glisse tout seul avec un croquant réjouissant.*

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.