

Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "La Moynerie" blanc sec 2018 (capsule abimée)



Prix du produit :

51,30 €

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

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Deux bouteilles ont leur capsule abîmée, la troisième est intacte. 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 (capsule abimée)

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.