Domaine Michel Redde et fils Pouilly-Fumé "Petit F" blanc sec 2019

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Michel REDDE et fils
Millésime: 2019
Appellation: Pouilly-Fumé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Petit F
RVF: 89/100
Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Le Pouilly convivial par excellence, il n'attend que vous pour animer vos apéritifs !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Michel Redde et fils Pouilly-Fumé "Petit F" blanc sec 2019

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 : 10 - 15 ans

Rendement : 50-55 hl/ha

Vendange : Manuelle en caissettes de 10 - 12 kgs.

Vinification :
Vinifié et élevé en cuves inox pendant 6 mois sur lies fines.
Fermentation alcoolique entre 16 et 18 °C afin de préserver tous les arômes primaires et la fraîcheur du millésime.

Dégustation : Servir à l'heure du casse-croûte sur le zinc avec du jambon sec, des rillons, un plateau de fruits de mer ou encore un crottin de Chavignol.

Potentiel de garde : Mis en bouteille dès les premiers jours du printemps, il est conseillé de le déguster dans les 2 ou 3 années suivantes.