

# 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

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 CUVÉES 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.