

# Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "La Moynerie" blanc sec 2019



Prix du produit :

120,00 €

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: La Moynerie

RVF: 88/100

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 2019

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : 88/100. *Un pouilly-fumé de bonne facture, précis et droit dans ses bottes. A boire dans la jeunesse avec une truite fumée.*

## 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.