

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

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.