

Domaine Michel Redde & fils Pouilly-Fumé "Les Toupées" blanc sec 2018

Prix du produit :

234,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2018

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Toupées

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Michel Redde & fils Pouilly-Fumé "Les Toupées" blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Sauvignon

Lieu-dit : "Les Toupés"

Terroir : Calcaires oxfordiens à plaquette de Villiers, période du jurassique, appelé aussi "Caillottes", situé sur la commune de Saint-Martin-sur-Nohain.

Age des vignes : 35 ans

Rendement : 40-45 hl/ha

Vendange : Manuelle en caissettes de 10-12 kgs.

Vinification : Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 10 à 12 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C.

Dégustation : Il est conseillé de le carafier pour faire ressortir sa minéralité pure et saline.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans..

Description brève du produit :

Un sauvignon tendu et minéral, le rêve pour les sommeliers tant il accompagne aisément toutes sortes de plats, des produits de la mer aux fromages...