

Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Les Champs des Billons" blanc sec 2020

Prix du produit :

258,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2020

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

90/100 RVF et **93/100 B+D**. Une cuvée parcellaire qui respire sont excellent terroir calcaire, si adapté au sauvignon.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Les Champs des Billons" blanc sec 2020 :

Guide Bettane + Desseauve : 93/100. *Sur les calcaires du Portlandien de Tracy, ce 2020 bénéficie de ce terroir qui étire parfaitement la générosité du millésime.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 90/100. *"Mené avec précision et finesse, Les Champs des Billons subit davantage la richesse ensoleillée du millésime."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : 89/100. *Les lieux-dits sont à découvrir en 2020, dont la richesse hors normes déroule des vins corpulents en alcool ; c'en est presque déroutant pour des blancs de Loire !*

Fiche **technique** rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Sauvignon

Lieu-dit : "Les Champs des Billons"

Terroir :

- Calcaire Portlandien compact à grains fins (période du jurassique) appelés aussi « Caillottes »
- Situé sur la commune de Tracy-sur-Loire

Age des vignes : 30 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 carafer pour faire ressortir sa minéralité pure, crayeuse et saline.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.