

Domaine Denizot Pouilly-Fumé blanc sec 2021



SANCERRE
DOMAINE
DENIZOT

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Jennifer et Thibault DENIZOT

Millésime: 2021

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 89/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

93/100 B+D et 89/100 RVF. Un Pouilly Fumé ciselé qui reflète parfaitement les terroirs de l'appellation. Notre très belle découverte de début 2023 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE denizot
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Denizot Sancerre blanc sec 2021

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 93/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 89/100. "A Pouilly Fumé, les vins ont renoué avec davantage d'énergie et une belle note de menthe. Un

bel équilibre."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% sauvignon

Parcelles : Assemblage de terroir sur le village de Boisfleury (91,30 ares) et sur le village de Saint Andelain (98,09 ares).

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Sol : Calcaire dense sur la parcelle de Boisfleury et Silex sur la butte de Saint Andelain

VITICULTURE

- Taille guyot poussard respectant les flux de sève
- Respect du végétal, ébourgeonnage réfléchi et appliqué
- Binage et labours des sols
- Démarche réfléchie et raisonnée (pas d'insecticides, ni acaricides, ni anti-pourritures, ni désherbants) à tendance biologique
- Vendanges à la main

VINIFICATION

- Dès l'arrivée en cave, respect du raisin par une manipulation douce et respectueuse du fruit
- Pressurage pneumatique long et en douceur
- Manipulation des jus de manière réfléchie sans brusquer les moûts (par gravité ou pompage lent et doux)
- Débourage sévère
- Levurage, seulement avec des levures neutres sélectionnées
- Fermentation en cuve béton et inox, élevage sur les lies fines
- Vin sec
- Collage filtration
- Environ 1 an d'élevage

Les manipulations en cave se veulent raisonnées, respectueuses, et sont réalisées seulement si nécessaire. Cette démarche vise à préserver l'intégrité et la trame sensorielle naturellement présente dans nos raisins.

DEGUSTATION

Cette mosaïque de terroirs exceptionnels offre à nos vins une palette aromatique d'une rare richesse ciselé par une minéralité provenant de nos sous-sol majoritairement calcaires.
