

Domaine Berthier Pouilly-Fumé blanc sec 2021

VIGNOBLES
BERTHIER



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

93/100 Reinhardt/Parker : *"Extrêmement salin, frais et fin mais aussi intense sans trop de corps ni d'alcool proéminent, c'est l'exemple-même du Pouilly-Fumé qu'on décrit dans les livres."*

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Berthier Pouilly-Fumé blanc sec 2021

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 93/100. *The 2021 Pouilly-Fumé opens with a pure and airy bouquet of bright fruits and delicate flint stone aromas. Not as deep and intense as the 2021 Sancerre, but it's beautiful as well. Playful and finely juicy on the palate, this is a round and balanced Pouilly with intense and juicy fruit structured by fine tannins and finely grained acidity. Enormously saline, fresh and finessed but also intense without a big body or only alcohol, this is a picture-book Pouilly-Fumé. 13% stated alcohol. Natural cork.*

Tasted in March 2023.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Marnes Kimméridgiennes.

Vinification

Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures.

Elevage

Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

Service

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 2-5 ans.

Accords mets-vins

A l'apéritif, avec des crudités et légumes ou bien un bon jambon braisé.

Dégustation

Notre Pouilly Fumé s'ouvre sur un nez de fleurs blanches et de zestes d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et franche, d'une grande gourmandise et d'une belle fraîcheur.