Domaine Les Poëte Pouilly-Fumé (sauvignon) blanc sec 2022

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POETE)
Millésime: 2022
Appellation: Pouilly-Fumé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 90/100
Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

90/100 RVF. Une cuvée en collaboration avec un ami pour faire à Pouilly ce qu'il a mis en place chez lui à Reuilly. Une très belle réussite, qui vise déjà les sommets. Rien que du naturel comme toujours avec Guillaume Sorbe... mais une AOP cette fois, et toujours pas de label.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Les Poëte Pouilly-Fumé (sauvignon) blanc sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France (août 2023) : 90/100. "*Bll offre lui aussi (comme le S)*

une réelle tendresse fruitée en 2022, finement exotique, sans excès ; la finale se voit bien fournie et et sculptéepar de petits amers.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Sauvignon blanc 100%

Viticulture du domaine :
Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison). Pas de certification.
Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles…)
Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.
Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après les vendanges). Respect des cycles de l'azote.
Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.
Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

Œnologie :
Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.
Tri à la parcelle si besoin, remplissage du pressoir avec inertage, transferts de moûts sous azote. Débourbage à froid uniquement. Fermentation indigène ou non, en cuves ou en fûts (400 et 600 L). Une parcelle = une ou plusieurs cuves/fûts. Vinification et élevages en contenants séparés. Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime). Sulfitage le plus tardivement possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !