



Pouilly-Fumé « Dans le miroir »



LE TERROIR

Marnes kimméridgiennes, calcaires du barrois.

L'âge moyen des vignes est de 25 ans.



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble est conduit en mode de culture raisonnée avec travail du sol dans le plus grand respect de l'environnement.



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage mécanique et pressurage doux.

Élevage sur lies fines pendant 6 mois. Fin d'élevage en masse pendant 2 à 3 Mois.



LA DÉGUSTATION

Ce blanc 100% **Sauvignon** issue de cette pluralité de terroirs offre une belle diversité d'arômes. La robe brillante et lumineuse, couleur jaune pâle aux reflets or, s'ouvre sur un nez intense et plaisant qui associe les odeurs des agrumes (citron, pamplemousse) à celles des fleurs blanches. La bouche offre une belle fraîcheur et un beau volume qui persistent dans une finale saline longue et harmonieuse.



ACCORDS METS ET VIN

Saint-jacques poêlées, tartare de poisson, gambas à la plancha, brochet au beurre blanc, risotto aux chanterelles. Ou tout simplement en apéritif avec des fromages de chèvre.... de Chavignol bien sûr.

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins"
Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot