Pouilly Fumé Blanc 2020 Cuvée Jules Paul FOUASSIER

Belle teinte or léger.Une pointe de minéralité teintée de fruits mûrs, légèrement poivrée.La bouche est ronde et pleine, avec une finale toute en fraî



Référence : 470901

Prix : 19.95 €

Descriptif :

Pouilly Fumé Blanc 2020 Cuvée Jules Paul FOUASSIER

Implantée depuis plusieurs générations sur le piton de Sancerre, la famille Fouassier (dès 1902) fait partie des plus vieilles familles de vignerons sancerrois.Le nouveau siècle à peine commencé voit l'arrivée au Domaine Fouassier de la dixième génération avec en 2000, Benoit le fils de Jean-Michel et en 2001, Paul le fils de Pierre, qui amènent une nouvelle dynamique de fonctionnement et de culture du vignoble au domaine.Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 56 hectares plantés à 80% du noble et très ancien cépage Sauvignon, et pour le reste du plus délicat et élégant des cépages rouges, le Pinot Noir.une culture artisanale et traditionnelle de la vigne, avec 3/4 du travail de la vigne éffectué manuellement. Le maitre mot du Domaine étant le respect du terroir, la **Biodynamie** s'est imposée à la vigne comme à la cave depuis le début des années 2000.

note de dégustation:

Belle teinte or léger.Une pointe de minéralité teintée de fruits mûrs, légèrement poivrée.La bouche est ronde et pleine, avec une finale toute en fraîcheur.

Cépage: 100% Sauvignon,vignes de 20 à 30 ans,Rendement moyen : 50 hl/ha
La vendange est éraflée puis acheminée au pressoir pneumatique par des tapis, pour la respecter au maximum.Vinification traditionnelle en cuves inox avec travail de brassage des lies.

Acccords: Fruits de mer, de poissons ou encore de charcuteries.

T°S: 10°- 12°C en dégustation et 12°C -14°C pour le repas

G: 5 ans

Lien vers la fiche du produit