

POUILLY LOCHE Au Bûcher 2020 DOM GIROUX 75 CL

C'est un beau pouilly-loché qui évoque les agrumes, le citron, le pamplemousse, développant sur les fruits exotiques, avec une pointe de verveine et l



Référence : 432671

Prix : 26.40 €

Descriptif :

POUILLY LOCHE Au Bûcher 2020 DOM GIROUX 75 CL

Sixième générations de vignerons au Domaine Familial. Après une reconversion professionnelle et une formation en viticulture et oenologie, sébastien choisit de rejoindre l'exploitation familiale en 2009. A son arrivée, il a progressivement fait évoluer les méthodes de viticulture en accord avec sa philosophie : le respect de l'environnement et le travail manuel des sols sont les garants de vins équilibrés. L'AOC représente 10 hectares au total, sébastien GIROUX possède 1 parcelle d'1.11 hectare située au climat «au Bucher» sur la commune de Loché.

notes de dégustation :

C'est un beau pouilly-loché qui évoque les agrumes, le citron, le pamplemousse, développant sur les fruits exotiques, avec une pointe de verveine et l'amande fraîche à l'olfaction. La bouche est ciselée, franche et fruitée, souple et ronde, avec une allonge, qui tapisse de notes de pêche et de mirabelle. Un vin diablement gourmand.

cépage: 100% chardonnay, Sol composé de marnes schisteuses., vigne de 1964 pour la partie la plus âgée, représentant 80 ares, puis 2005 pour la partie la plus jeune. concentration de 7000 et 8000 pieds/ha, pas de désherbants chimiques, les sols sont labourés sous les ceps, un enherbement naturel est maintenu dans le rang, élevage en cuves inox sur lies fines pendant 11 mois. Fermentations malolactiques réalisées,

accords: fruits de mer, poisson cru, huîtres, saint jacques snackées, fromage de chèvre

T°S: 8 - 10°C

G: 2025- 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)