



Earl Francis Blanchet

33 et 35, Rue Louis Joseph Gousse  
LE BOUCHOT - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tél. 03 86 39 05 90 - Fax 03 86 39 13 19

E-mail : [contact@vins-francis-blanchet.fr](mailto:contact@vins-francis-blanchet.fr)

SIRET 381 898267 000 10 - N° TVA FR 34381898267 - N° accises FR 093518 E 0064

### Fiche Technique : POUILLY FUME "CALCITE" 2017

|  |  |
|--|--|
| <b>Age moyen des vignes :</b>                | 24 ans   |
| <b>Exposition, sol :</b>                     | 100% marnes kimméridgiennes plantées sur coteaux ou plateaux exposés sud ou ouest.   |
| <b>Surface :</b>                             | 5,85 ha.   |
| <b>Encépagement :</b>                        | 100% Sauvignon Blanc.  |
| <b>Culture :</b>                             | Conduite raisonnée de la vigne. Aucun désherbant chimique de pré-levée n'est employé et l'ensemble du vignoble est entretenu mécaniquement. C'est-à-dire charrue + binage manuel.<br>L'utilisation de fongicides de contact est privilégiée.                       |
| <b>Vendange :</b>                            | La date de vendange de <b>chaque parcelle</b> est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimale des raisins.  |
| <b>Pressurage :</b>                          | Pressurage pneumatique immédiat (sans macération) lent et à faible pression avec un programme étudié pour ce millésime.  |
| <b>Levurage :</b>                            | Il est effectué à partir de levains issus de souches sélectionnées pour ce type de sol et pour notre cépage.   |
| <b>Fermentation :</b>                        | Fermentation : départ à 12°C. fermentation lente à température contrôlée à 14°C. jusqu'à densité 1030; fin de fermentation laissée libre à environ 18-20°C.  |
| <b>Vinification et élevage :</b>             | 6 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage.  |
| <b>Collage et filtration :</b>               | Collage : bentonite à 40g.hL <sup>-1</sup> .<br>Filtration de façon à obtenir une turbidité < 0,8 NTU avec une terre d'infusoire blanche.<br>Finition de filtration sur membrane 2µm.<br>Mise en bouteilles par <b>nos soins</b> ; bouchage liège sous vide d'air. |
| <b>Accord mets vins :</b><br>fruits de<br>se | Ce vin est très apprécié à l'apéritif; il accompagne agréablement poissons et mer; il peut être servi avec des viandes blanches à la crème (volailles et veau); il marie également très bien avec fondue savoyarde et tartiflette.                                 |
| <b>Conseil de service :</b>                  | A consommer entre 12° et 13°   |
| <b>Vieillessement :</b>                      | 3-5 ans  |