



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 890267 000 10 - N° TVA FR 34381898207 - N° accises FR 093518 E 0064

### Fiche Technique : POUILLY FUME "CALCITE" 2018

<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. 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 90g.hL <sup>-1</sup> . Filtration de façon à obtenir une turbidité < 0,8 NTU avec une terre d'infusoire blanche. Finition de filtration sur membrane 2µm. Mise en bouteilles par <b>nos soins</b> ; bouchage liège sous vide d'air.
<b>Accord mets vins :</b>	Ce vin est très apprécié à l'apéritif; il accompagne agréablement poissons et fruits de mer; il peut être servi avec des viandes blanches à la crème (volailles et veau); il se 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