



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

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

### Fiche Technique : POUILLY FUME "Les Débuts" 2018

<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sol :</b>	Marnes kimméridgiennes, Calcaires du barrois, Argiles à silex. Cette cuvée créée à partir de nos différents terroirs reprend la tradition d'assemblage qui était autrefois courante dans les caves
<b>Surface :</b>	0,18 ha.
<b>Encépagement :</b>	100% Sauvignon Blanc.
<b>Culture :</b>	Conduite raisonnée de la vigne. <b>Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis novembre 2019</b> 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>	Chaque terroir a été vinifié séparément avec une levure appropriée.
<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>	11 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage. L'assemblage des 3 terroirs a été fait en Janvier 2019 ; la mise en bouteilles a eu lieu en Septembre 2019
<b>Collage et filtration :</b>	Collage : bentonite à 80g.hL-1. 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 sera servi avec une poêlée de saint jacques, une cassolette de fruits de mer, une bouchée à la reine ou une pintade à la crème .
<b>Conseil de service :</b>	A consommer entre 12° et 13°
<b>Vieillessement :</b>	4-7 ans