



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 890287 000 10 - N° TVA FR 34381898287 - N° accises FR 093518 E 0064

## Fiche Technique : POUILLY FUME " KRIOTINE " 2018

<b>Age moyen des vignes :</b>	20 ans.
<b>Exposition, sol :</b>	Calcaires à grains fins du Barrois. Exposition Sud-Est.
<b>Surface :</b>	1,70 ha.
<b>Encépagement :</b>	Sauvignon issu en partie de sélection massale effectuée dans des vignes appartenant à nos grands parents.
<b>Culture :</b>	Conduite raisonnée de la vigne. Aucun désherbant chimique de prélevée 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. Bande d'herbe de 40 cm de large au centre du rang de vigne. Travail sous les pieds de vigne à la charrue.
<b>Vendange :</b>	La date de vendange est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimum 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 levures sélectionnées, adaptées à ce type de sol et au cépage Sauvignon.
<b>Fermentation :</b>	Fermentation : départ à 12°C., fermentation lente à température contrôlée jusqu'à densité 1030; fin de fermentation laissée libre à environ 18-20°C.
<b>Vinification et élevage :</b>	L'élevage et la vinification du vin sont réalisés en cuves inox thermo-régulées. Les contrôles sont faits bi-quotidiennement au cours de la fermentation alcoolique.
<b>Durée élevage :</b>	3 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage.
<b>Collage et filtration :</b>	Collage : bentonite à 120 g.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 2 µm. Mise en bouteilles par <b>nos soins</b> ; bouchage liège sous vide d'air.
<b>Accord mets vins :</b>	Savoureux à l'apéritif, ce vin sera le compagnon idéal de vos fruits de mer, salades composées et plateaux de charcuterie.
<b>Conseil de service :</b>	A consommer entre 12° et 13°
<b>Vieillessement :</b>	2-3 ans.