



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 34381898287 - N° accises FR 093518 E 0064

Fiche Technique : POUILLY FUME "CALCITE" 2015

Age moyen des vignes :	23 ans
Exposition, sol :	100% marnes kimméridgiennes plantées sur coteaux ou plateaux exposés sud ou ouest.
Surface :	5,85 ha.
Encépagement :	100% Sauvignon.
Culture :	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.
Vendange :	La date de vendange de chaque parcelle est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimale des raisins.
Pressurage :	Pressurage pneumatique immédiat (sans macération) lent et à faible pression avec un programme étudié pour ce millésime.
Levurage :	Il est effectué à partir de levains issus de souches sélectionnées pour ce type de sol et pour notre cépage..
Fermentation :	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.
Vinification et élevage :	6 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage
Collage et filtration :	Collage : bentonite à 60g.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 nos soins ; bouchage liège sous vide d'air.
Accord mets vins :	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.
Conseil de service :	A consommer entre 12° et 13°
Vieillessement :	3-5 ans