



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 898287 000 10 - N° TVA FR 34381898287 - N° accises FR 093518 E 0064

Fiche Technique : POUILLY FUME " KRIOTINE " 2015

Age moyen des vignes :	19 ans.
Exposition, sol :	Calcaires en plaquettes de Villiers et Calcaires à grainsfins du Barrois en majorité Exposition : Sud et Ouest.
Surface :	1,60 ha.
Encépagement :	Sauvignon issu en partie de sélection massale effectuée dans des vignes appartenant à nos grands parents.
Culture :	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
Vendange :	La date de vendange de chaque parcelle est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimum 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 levures sélectionnées, adaptées à ce type de sol et au cépage Sauvignon.
Fermentation :	Fermentation : départ à 12°C., fermentation lente à température contrôlée jusqu'à densité 1030; fin de fermentation laissée libre à environ 18-20°C.
Vinification et élevage :	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.
Durée élevage :	4 mois sur lies fines avec 2 bâtonnages au début de l'élevage.
Collage et filtration :	Collage : bentonite à 50 g.hL ⁻¹ . 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 nos soins ; bouchage liège sous vide d'air.
Accord mets vins :	Savoureux à l'apéritif, ce vin sera le compagnon idéal de vos fruits de mer, salades composées et plateaux de charcuterie.
Conseil de service :	A consommer entre 12° et 13°
Viellissement :	3-4 ans.