



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

## Fiche Technique : POUILLY FUME " SILICE" 2015

<b>Age moyen des vignes :</b>	22 ans.
<b>Exposition, sol :</b>	100% argile à silex. Exposition : sud-ouest en coteaux.
<b>Surface :</b>	1,30 ha.
<b>Encépagement :</b>	100% Sauvignon.
<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.
<b>Vendange :</b>	La date de vendange de chaque parcelle a été 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>	L'élevage et la vinification sont réalisés en cuves inox thermo-régulées. Les contrôles sont faits bi-quotidiennement au cours de la fermentation alcoolique.
<b>Durée d'élevage :</b>	Minimum 7 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage.
<b>Collage et filtration :</b>	Collage : bentonite à 60g.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 microns. Mise en bouteilles par <b>nos soins</b> ; bouchage <b>liège</b> sous vide d'air.
<b>Accord mets vins :</b>	Ce vin agréable à l'apéritif, agrémente parfaitement vos fruits de mer, homard, lotte à l'américaine et tous vos plats épicés.
<b>Conseil de service :</b>	A consommer entre 11° et 12°.
<b>Vieillessement :</b>	4-6 ans.