



POUILLY FUMÉ

Les Cris

Terme local pour désigner les caillotes calcaires complantés de vignes, Les Cris est un vin tout en minéralité et en précision.

Plantées sur les meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, ces vignes de 40ans en moyenne nous donnent un vin plein de caractère, de personnalité, de précision et de minéralité. Les beaux amers du calcaire apportent une longueur, une texture, un touché de bouche remarquable sans perdre la fraîcheur et la précision typique de nos vins.

Après plusieurs années de garde, ce vin donnera complètement toute sa minéralité et sa structure, sans perdre sa fraîcheur et sa précision.

Ce Pouilly-Fumé Les Cris accompagnera très bien tous vos poissons (sandre, brochet, rouget etc.) ou vos plateaux de fruits de mer, notamment huîtres et Saint-Jacques.

DONNÉES TECHNIQUES

Cépage : Sauvignon.

Âge des vignes : 40 à 50 ans.

Sols : Caillotes calcaires portlandiennes.

Travaux de culture : bio et biodynamie

- Pâturage par des moutons en hiver et labourages réguliers en saison et enherbement.
- Ebourgeonnages précis afin de limiter les rendements tout en étalant les raisins dans l'espace.

Exposition : Sud-Ouest.

Analyses : Millésime 2023

Degré : 13.5°

Sucres résiduels : 0.93 g/l

Acidité totale : 3.19 g/l

T° idéale de dégustation : 12° C

Vinification :

- Pressurage à l'aide de presseur pneumatique sans macération pré-fermentaire.
- Débourageage statique léger.
- Fermentation à température contrôlée à partir de levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.
- Élevage long en cuves sur lies fines avec remontages périodiques des lies afin de « nourrir » les vins.

Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur.

Mise en bouteille dans l'année suivant la récolte.

