DOMAINE
CAÏLBOURDIN
PROPRIÉTAIRE À MALTAVERNE



POUILLY FUMÉ
Les Racines

Plantées sur un sous-sol calcaire recouvert de sables siliceux, ces vignes de 6 à 35ans nous offrent un Pouilly – Fumé frais et fruité.

Les Racines de ces ceps vont puiser en profondeur toute la vivacité, la fraicheur et l'expression aromatique particulièrement expressive de ce terroir.
Jeune ce vin est fruité, vif, avec des notes d'agrumes, parfois citronnées. En s'ouvrant, des fleurs blanches apparaissent sur le palais.
Malgré sa jeunesse, ce vignoble nous offre déjà un vin bien structuré, précis, qui accompagnera très bien vos poissons, coquillages ou vous permettra un apéritif dans la bonne humeur.

C'est un Pouilly-Fumé pour le plaisir, fruité et précis qui s'exprime tout en féminité.

DONNÉES TECHNIQUES

Cépage : *Sauvignon.*

Âge des vignes : *moins de 35 ans.*

Sols : *Alluvions siliceuses sur sous-sol calcaire.*

Travaux de culture : bio et biodynamie

- *Entretien du vignoble par labours réguliers.*
- *Eco-pâturage en hiver*
- *Ébourgeonnages précis afin de maîtriser les rendements et la maturité.*

Analyses : *Millésime 2022*

Degré : *13.1°*	**Acidité totale :** *3.30 g/l*
Sucres résiduels : *0.7g/l*	**T° idéale de dégustation :** *10-12° C*

Vinification :

- *Pressurage sitôt la récolte à l'aide de pressoir pneumatique sans macération préfermentaire.*
- *Débourbage statique léger*
- *Fermentation à température contrôlée à partir de levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.*

Pas de fermentation malolactique *afin de conserver la fraîcheur. Élevage long en cuves sur lies fines.*
Mise en bouteilles dans l'année suivant la récolte.