Wijnfiche

Bouchié Chatellier - La Renardière | Pouilly Fumé France (LOIRE) — 2023

Domaine

Bouchié Chatellier

Le Domaine Bouchié-Chatelier se niche dans le charmant village de Saint Andelain, au cœur de la vallée de la Loire. L'étendue du domaine s'étire sur 22 hectares de vignobles, principalement dédiés au cépage Sauvignon Blanc. En plus de quelques variétés expérimentales, 0.35 hectare de vieilles vignes de Chasselas y prospèrent également. Tous les vignobles bénéficient d'une orientation optimale au sud-ouest, perché à une altitude de 265 mètres. Les joyaux du domaine reposent sur des parcelles au sol de silex, le terroir emblématique qui confère sa renommée aux vins blancs de la Loire. Ces terres racontent l'histoire du vignoble, capturant le caractère unique de chaque cepage sous le doux baiser du soleil, pour créer des vins d'exception.

Vinification

Les parcelles sont vinifiées individuellement en fonction de la maturité des raisins. Le pressage pneumatique est suivi d'une avance statique à des températures douces. Ensuite, la fermentation a lieu à une température constante pendant trois semaines. Les vignes ont en moyenne 30 ans.

Dégustation

Couleur jaune clair avec des reflets verts. Au nez des arômes intenses d'agrumes (citron vert), de pomme verte et de fleurs. La bouche est à moitié pleine d'acides très frais. Après évolution, en plus des arômes de fruits, nous obtenons également du silex qui donne une impression de "fumée".

Mets adaptées

Mollusques | Poisson - cabillaud poché | Poisson - fumé | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Mineral

