Wijnfiche

Bouchié Chatellier - Premier Millésime | Pouilly Fumé France (LOIRE) — 2022

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

Cette cuvée spéciale est élaborée avec les raisins les plus mûrs cultivés sur les meilleurs substrats. Il y a une macération pelliculaire et un long vieillissement sur levure. Les parcelles sont vinifiées individuellement en fonction de la maturité des raisins. Les vignes ont en moyenne 30 ans. Le pressurage pneumatique est suivi d'une pré-clarification statique à température douce. Ensuite, la fermentation se déroule à température constante pendant 3 semaines.

Dégustation

Attaque relativement ample, beaucoup de fruits exotiques, belle longueur en bouche. On déguste des arômes de buis, de fruits blancs, de fleurs, de foin, de pomme verte, d'ananas et de litchi. En finale, également des notes minérales et une agréable fraîcheur.

Mets adaptées

Mollusques | Poisson - fumé | Crustacés | Saumon - fumé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Mineral

