Wijnfiche

Domaine Gerard Fiou - Pouilly Fumé - Cuvée Autochtone | Pouilly Fumé France (LOIRE) — 2023

Domaine

Dom. Gerard Fiou

Domaine Gérard Fiou, gelegen in Saint-Satur (Sancerre) kent een lange (familie)geschiedenis. Het werd destijds gesticht door de voorouders van Gérard Fiou en is op heden nog steeds in handen van dezelfde familie. Florent Bourgeois is de man die momenteel de touwtjes van het 10 hectare tellende domein in handen heeft. Alle wijngaarden staan op uitsluitend silex ondergrond. Een expressief terroir dat prachtige Sancerre en Pouilly-Fumé voortbrengt!

Vinification

Les vignes sont implantées sur des sols argilo-calcaires et sont âgées de 25 à 45 ans. Après la récolte, les raisins sont soumis à un pressurage doux, suivi d'un débourbage du jus puis d'une fermentation en cuves inox à température contrôlée (15–18 °C). Le vin poursuit ensuite son élevage pendant cinq mois supplémentaires sur lies fines.

Dégustation

Ce vin charmant et expressif se distingue par une harmonie remarquable entre des arômes fruités et floraux, complétés par de subtiles notes fumées. Le caractère typique du Sauvignon Blanc s'exprime à travers une élégante combinaison de fruité aromatique et de fraîcheur raffinée, parfaitement équilibrée. En bouche, le vin dévoile une agréable rondeur et une belle structure, tout en conservant une fraîcheur bien présente et une finale longue et persistante.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Jambon séché | Asperges | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Aromatique frais

