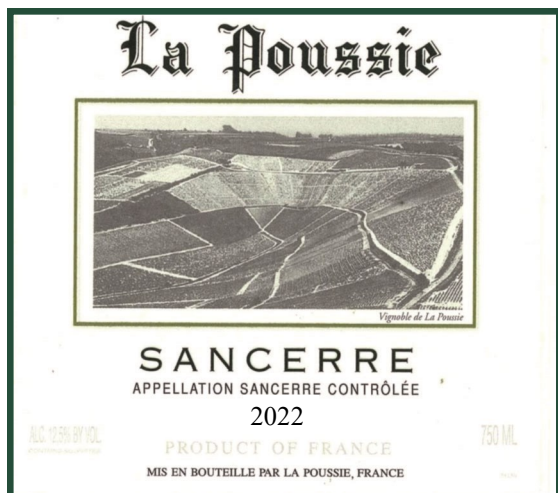




Vignoble de La Poussie

La Poussie Sancerre Blanc 2022

DÉGUSTATION



Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Le premier nez est très fin, complexe et délicat. Des arômes de pêche de vigne, de coing et de fleur blanche s'en échappent. Une légère aération dévoile les senteurs délicates de fruit exotique. La minéralité apporte également un bel équilibre et une belle harmonie.

Bouche : La très belle minéralité apporte un caractère savoureux. En bouche, la rondeur et la finesse offre un retour aromatique sur le pain d'épice, le miel, la pêche... La fin de bouche est persistante et se termine par une légère note minérale rafraîchissante.

FICHE TECHNIQUE

<u>Cépage</u> :	Sauvignon blanc 100 %
<u>Situation</u> :	Des Coteaux très pentus de Bué, exposés plein sud, aux collines douces de Sancerre
<u>Terroir</u> :	60 % d'argiles à silex donnant des vins nerveux et fruités, 50 % de terres blanches (argilo-calcaire coquillé) apportant gras et puissance avec des vins plus longs à s'exprimer
<u>Taille</u> :	Guyot simple
<u>Âge des Vignes</u> :	30 ans en moyenne
<u>Date des Vendanges</u> :	Septembre 2022.
<u>Vinification</u> :	Pressurage pneumatique avec fractionnement des jus, débouillage à froid 24 heures, puis fermentation en cuves thermo régulées avec profil de température croissante
	Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois selon dégustation, puis clarification douce avant la mise en bouteille

La Poussie