

Pouilly-Fumé AOP

Alphonse Dolly

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



Cépage : 100% sauvignon blanc



Terroir : à dominante silex



Vinification : les vendanges démarrent dès que les raisins ont atteint leur niveau optimal de maturité. Les raisins sont pressés lentement pour conserver leur potentiel aromatique. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines en cuves thermorégulées entre 16°C et 21°C.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote jusqu'au printemps. Au cours de cette période, notre Pouilly-Fumé développe sa finesse inégalée.



Dégustation : Pur et minéral

Ce vin présente une robe or pâle d'une belle brillance ainsi qu'un joli nez subtil et sur le fruit.

On remarque les notes uniques de pierre à fusil et le profil minéral liés à la nature du sol. L'ensemble combine fraîcheur et rondeur.



Service : entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Sa vocation est de s'associer avec des plats de poissons et des crustacés. Il accompagne merveilleusement les fromages de chèvre, comme le fameux crottin de Chavignol, spécialité de la région.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.

