

Pouilly-Fumé 1er Millésimé



POUILLY FUME, LOIRE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domein: Domaine Bouchié-Chatelier

Robert Poirier richtte het domein 'La Renardière' op, dichtbij het bos Les Renards. Als pionier van zijn tijd behaalde hij de eerste medailles. Hij blijft geloven in het succes van zijn Pouilly Fumé en breidt het familiedomein constant uit. Eugène Bouchié koopt een domein op dezelfde col Saint Adelain, dat een ondergrond van kalk en silex geniet. Het samenspel tussen deze twee grondsoorten zorgt voor een mooie complexiteit in de wijnen van La Renardière. Het huwelijk tussen de kinderen van de naburige domeinen creëert het domein zoals we het nu kennen. Vandaag de dag staat Bernard Bouchié aan de dagelijkse leiding en verzorgt hij ook de vinificatie.

Oppervlakte: 23 ha

Druivensoorten: 100% Sauvignon Blanc

Bodem: klei, kalk, silex

Gemiddelde leeftijd van de beplanting: 30 jaar

Vinificatie:

Vinificatie per perceel naargelang de rijpheid van de druiven. Pneumatische persing. Afheveling van de most gebeurt statisch (débouillage) op lage temperatuur. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur gedurende 3 weken.

Rijping: 1 jaar

Degustatie notities:

Elegante en ronde wijn die naast florale aroma's ook aroma's van abrikoos en perzik onthult.

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Pouilly-Fumé 1er Millésimé



POUILLY FUME, LOIRE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domaine: Domaine Bouchié-Chatelier

Robert Poirier construit le domaine 'La Renardière' près du bois abritant les Renards. Pionnier, il défriche, obtient les premières médailles, implante une nouvelle taille et se passionne pour le modernisme. Il croit au succès du Pouilly Fumé en agrandissant le domaine familial sans cesse. Eugène Bouchié achète au Château un domaine sur cette même colline de Saint Andelain. Les sols sont d'argile à Silex et de calcaire. Le mariage des deux propriétés apportera une belle complexité dans les cuvées de 'La Renardière'. Le mariage des enfants de ces deux propriétaires au début du siècle dernier donnera le domaine d'aujourd'hui. Aujourd'hui Bernard Bouchié est le propriétaire du domaine actuel.

Superficie: 23 ha

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Sol: argile à silex

Âge Moyen des vignes: 30 ans

Vinification:

Vinification individuelle. Cheminement par gravité. Pressurage pneumatique progressif. Débourage statique à faible température. Macération pelliculaire. Fermentation à T° régulée 3 semaines. Sélection sur lie fine après agitation en cycle fermé

Rijping: 1 ans

Notes de Dégustation:

Ce vin élégant dévoile des arômes floraux ainsi que des notes d'abricot et de pêche.

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6