



DOMAINE GERARD FIOU
SANCERRE

POUILLY-FUMÉ "AUTOCHTONE"



LE VIGNOBLE

Cultivé en haute densité sur un terroir d'argiles calcaires autour du village de Saint-Andelain.

Âge des vignes : entre 25 et 45 ans

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Argiles calcaires

LA VINIFICATION

Après un pressurage délicat et un débourage statique de 24 heures, ce vin fermente en cuves inox (15-18°C) puis est élevé 5 mois sur ses lies fines de fermentation.

DÉGUSTATION

Ce vin charmeur, flatteur, a un caractère floral et fumé (représentatif du cépage Sauvignon), ce qui contribue à l'harmonie du vin. Ce vin blanc sec exprime sa typicité à travers son élégance fruitée, sa rondeur et sa persistance.



Accompagnement

Il accompagne à merveille les crustacés, poissons, viandes blanches et fromages de chèvre. Que diriez-vous d'un Roulé de Turbot aux Epinards et fêta ou en fromage, un Crottin de Chavignol aux graines de Sésame Toastées ?



Temperature de Service

10°C



Vieillessement

3-5 ans