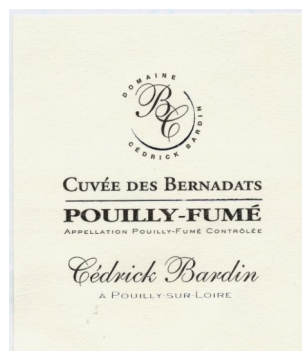


POUILLY-FUME - Cuvée des Bernadats



Millésime : 2011
Cépage : 100 % sauvignon
Nature du sol : Marnes à petites huîtres
(kimméridgiennes)
Age des vignes : 40 ans-parcelle enherbée



Vinification :

Débourbage par le froid.

Les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivants.

Les fermentations se font en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 30 jours.

Les vins sont ensuite conservés sur lies fines entre 4 à 6 mois

Données Analytiques :

Degré alcoolique : 13.5 °

Acidité totale : 3.5 g/l

Sucre réducteurs : 2.5 g/l

Dégustation :

Œil Or jaune pâle, brillant.

Nez Le nez est d'intensité moyenne avec des notes variétales à dominance bourgeon de cassis.

Des notes plus minérales lui donnent un côté fumé.

Bouche L'attaque est souple. La bouche est très ronde. Le retour aromatique présente des notes d'agrumes (citron) et de bourgeons de cassis.

La bouche est d'une bonne longueur, elle est maintenue par un léger côté tannique qui lui donne de la densité.

Domaine Cédric BARDIN

12, Rue Waldeck Rousseau

58150 POUILLY SUR LOIRE

Tel : 03.86.39.11.24 – Fax : 03.86.39.16.50

cedrick.bardin@wanadoo.fr

www.domaine-cedrick-bardin.fr