

# POUILLY-FUMÉ



Millésime : 2011  
Cépage : 100 % sauvignon  
Nature du sol : Marnes à petites huîtres  
Sable, cris, silex.  
Age des vignes : 15 ans



## **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 régulée pendant 10 à 15 jours.

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

## **Données Analytiques** :

Degré alcoolique : 13 °

Acidité totale : 3.8 g/l

Sucres réducteurs : 0.7 g/l

## **Dégustation** :

Robe Or jaune pâle, brillant.

Nez Le premier nez est intense avec des arômes de fruit de la passion et bourgeon de cassis.

Un côté iodé et des notes muscatées apportent de la complexité à ce nez.

Bouche L'attaque est souple. La bouche est ronde et pleine avec une bonne vivacité et des notes variétales qui correspondent à l'expression aromatique du Sauvignon Blanc entre impressions florales et végétales.

La finale pleine de légèreté, laisse une bonne persistance.

**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