

POUILLY SUR LOIRE



Millésime : 2011
Cépage : 100 % chasselas
Nature du sol : Sables argileux
Age des vignes : 25 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 : 12°

Acidité totale : 3.3 g/l

Sucres réducteurs : 0.2 g/l

Analyse sensorielle :

Œil Or jaune pâle, brillant

Nez Le nez est discret. On trouve des notes herbacées (fougère et herbes coupée) ainsi que des arômes de pâte de coing et de noisette fraîche.
On trouve également un côté citronné.

Bouche L'attaque est souple. La bouche est tendre avec des notes florales et des arômes de salade de fruits. L'acidité en finale est légère et donne une tenue agréable en fin de bouche.

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