



Jean-Marie
REVERDY & FILS

LES VINS DE SIGNATURE - POUILLY-FUMÉ



TERROIR

Formé il y a plusieurs millions d'années, le terroir de Pouilly a été érodé par la Loire pour en multiplier les facettes d'expressions et d'arômes. Argiles à silex, marnes à petites huîtres kimméridgiennes, calcaires ou caillotes vont ainsi accueillir le cépage sauvignon et façonner le «blanc fumé de Pouilly» dans toute sa diversité et sa complexité. Nos vins qui en sont issus proviennent de ces secteurs. La conduite de la vigne est assurée par des vignerons exigeants ayant la même philosophie que notre Domaine. Tous ces éléments contribuent à effectuer des assemblages complexes, équilibrés, typiques de l'appellation.

VINIFICATION

Après un débourage de 12 à 24 heures, la fermentation se déroule en cuve thermo-régulée entre 15-20°C. En fin de fermentation, une première dégustation est effectuée pour découvrir les particularités du millésime. Après une sélection rigoureuse des vins, nous effectuons les opérations de clarification, de stabilisation et de mise en bouteille au Domaine.

DÉGUSTATION

Ce Pouilly-Fumé révèle un nez intense et complexe avec de fines senteurs de pêche et de fleurs d'acacia, complété par une élégante minéralité. En bouche, l'harmonie est très bien dessinée, la fraîcheur minérale équilibre le côté tendre de l'attaque. Ce vin offre une finale vive et persistante.

METS

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 8 - 10 degrés, ce Pouilly-Fumé s'accordera avec une salade de la mer, des crustacés ou une viande blanche.

