

La Demoiselle de Bourgeois - Pouilly Fumé



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Marnes kimméridgiennes

Issue d'une sélection rigoureuse des raisins de sauvignon, « La Demoiselle de Bourgeois » est récoltée sur des marnes kimméridgiennes de St Laurent l'Abbaye où les premières vignes de l'appellation furent plantées.

Finesse, complexité d'arômes, concentration et plénitude en fruit caractérisent cette prestigieuse sélection.

A l'image d'un « grand cru », son potentiel de garde est de 8 à 10 ans.

C'est un vin à découvrir au fil des années car son évolution est très intéressante. Dans les premières années c'est surtout le fruit du sauvignon qui s'exprime avec un côté « terroir » plus discret et une petite note boisée en fin de bouche. Au fil du temps, tout devient homogène, le terroir s'exprime, le sauvignon évolué nous fait découvrir une palette aromatique plus complexe et malheureusement si rare. Pour finir la légère note boisée est complètement fondue, ce qui apporte d'avantage de profondeur au vin...

Ce vin fermente en cuves inox thermo-régulées (90%), et en fûts de chêne de Tronçais (10%). Élevée sur lies fines de fermentation pendant 7 à 8 mois, cette cuvée n'est embouteillée qu'au début de l'été.

Les grands vins ne sont pas durs à marier...

Ils s'accordent avec tellement d'aisance que les possibilités sont nombreuses. La première règle à suivre est de vous faire plaisir ; êtes-vous plutôt viandes blanches ou poissons ?

« Raie vapeur Pousses d'Epinars jus acidulé », « Suprême de Volaille fermière rôtie Pomme Macaire »

