



ANDRÉ DEZAT & FILS

VIGNERONS

POUILLY FUME

SITUATION

Le vignoble de pouilly Fumé est une aire viticole s'étendant sur 1224 hectares le long de la Loire à 200 km au Sud de Paris.

DOMAINE ANDRE DEZAT ET FILS

- Superficie : 15 hectares
- Sols : 20% Terres blanches, 37% Caillottes, 43% Argilo-siliceux
- Encépagement et densité : Sauvignon Blanc et 6700 pieds/hectare
- Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

Tri de la vendange, pressurage pneumatique, fermentation alcoolique longue (30 à 60 jours environ) à température régulée (16 à 19°C) et un élevage sur lies fines durant 3 mois.

DEGUSTATION

- Couleur : Jaune pâle avec une belle brillance
- Nez : Intense avec des notes de fruit de la passion, pêche et d'agrumes.
- Bouche : Harmonieuse avec une dominante florale où s'entremêlent des notes de pêche et d'agrumes le tout englobé par une belle minéralité en fin de bouche.

ACCORDS METS-VINS

Notre Pouilly Fumé s'appréciera parfaitement lors d'un apéritif, en accompagnement d'un fromage de chèvre comme le Crottin de Chavignol, de fruits de mer, de poissons et de viandes blanches.

CONSEIL DE DEGUSTATION

Vin à servir frais (8 à 10°C)



SCEV André Dezat & Fils

Rue des tonneliers - Chaudoux - 18300 Verdigny - FRANCE

Tel: +33 (0)2 48 79 38 82 - Fax: + 33 (0)2 48 79 38 24

Email: dezat.andre@terre-net.fr