



DOMAINE TINEL-BLONDELET  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
POUILLY-FUMÉ & SANCERRE

## Pouilly Fumé – Génétin

---

### A Origem desta *cuvée*

Segundo alguns historiadores, no século XVII, castas brancas de diferentes qualidades encontravam-se no vinhedo, das quais o Muscat Génétin (que passará a ser o Sauvignon Blanc).

### Cultura

**Abordagem estruturada** : indicadores de resultados relativos à biodiversidade, à estratégia fitossanitária, à gestão da fertilização.

**Casta**: 100% Sauvignon Blanc

**Terroir** : Calcários de Villiers

**Idade das vinhas** : 35 anos.

**Exposição** : Sud - Sudoeste

**Cepas por Ha** : 6 400 Pés de videira

**Superfície** : 3,8 Ha

**Rendimento por Ha** : 55 Hl/Ha

**Vindimas** : Com uma máquina

### Vinificação

Vinificação tradicional em cubas inox de temperatura regulada.

Maturação sobre **borras finas**.

Engarrafamento tardio, para proporcionar-lhe toda a sua **redondeza**.

### Descrição do cuvée

**Produção** : 210 Hl

**Açúcar residual** : 1,8 g/L

**Acidez** : 4,5 g/L de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Alcool** : 12,5 % vol



### Harmonização Prato-Vinho

Aperitivo ou com moluscos e peixes em papillote

Robalo com funcho em papillote

Carpaccio de Vieiras

### Degustação

Cor dourada com reflexos verdes pálidos

Potente na boca

Aromas cítricos

Servir a 12°C