



DOMAINE TINEL-BLONDELET

Pouilly Fumé & Sancerre

58 avenue de la Tuilerie - 58150 POUILLY SUR LOIRE

Tél : +333 86 39 13 83 - contact@tinel-blondelet.fr

www.tinel-blondelet.com

Pouilly sur Loire

La historia del Pouilly Sur Loire

Hasta la catástrofe de la filoxera, el chasselas era la cepa la más extendida en Pouilly Sur Loire.

Comercializado como vino corriente, en uva de mesa, este vino abastecía los Cafés de París vía la Loire y del canal de Briare.

Cultivo

Cultivo razonado respetuoso de la vid, del terruño y del medio ambiente: Labranza del suelo, abono únicamente orgánico, sin insecticidas pero utilización de Rak (feromonas sexuales de la oruga de la vid).

Cepa: 100% Chasselas

Terruño: Las calcáreas de Villers o « Caillottes »,
Terrenos guijosos

Edad de las vides: 80 años

Exposición: Sur/ Sudeste

Densidad/ha: 6 400 pies/ha

Superficie del viñedo: 0.31 Ha

Rendimiento hl/ha: 45 hl / ha

Vendimias: Mecánicas

Vinificación

Deburado estático por el frio, fermentación a baja temperatura, bastoneos sucesivos en fin de fermentación.

Depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Embotellado lo más tarde posible para un enriquecimiento natural de las lías finas.

Ninguna fermentación maloláctica.

Descripción de la cuvee

Producción: 12 Hl

Azúcar reductor: 1 g/L

Acidez total: 3,6 g/L de H₂SO₄

Grado Alcohólico: 11 % vol

Maridaje vinos con platos

Tortadas de salmón y puerros

Mejillones marinos

Ancas de rana

Hojaldres rellenos de caracoles

Notas de Cata

Color con reflejos verdes

Vino de sed, seco y ligero, de color amarillo

Potencial de guarda 3 años

Servir a 12°C

