



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 Fumé - Quercus

L'Origine de cette cuvée

« Quercus » signifie « chêne » en latin. Le nom donné à cette cuvée provient du fait qu'elle est partiellement vinifiée en fût de chêne de la forêt de Tronçay.

Cuvée de Prestige récoltée uniquement les années qui le méritent (très bon état sanitaire à la veille des vendanges, météo clémente durant celles-ci, et surtout très bon équilibre acidité/sucre)

Culture

Politique raisonnée respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement : Travail du sol, amendement organique, pas d'insecticide mais utilisation de Rak®.

Cépage : 100% Sauvignon

Age des vignes : 50 ans et +

Terroir : Marnes Kimméridgiennes

Densité de pieds/Ha : 6 400 Pieds

Vinification

Le moût de raisin après un **débourbage soigné par le froid** est mis pour partie en **fûts de chêne** et pour partie en **cuve inox**. Après une longue fermentation et un élevage sur **lies très fines**, cette cuvée n'est commercialisée que 12 mois minimum après sa récolte.

Pas de fermentation malolactique

Description de la cuvée

Sucres résiduels : 0,3 g/L

Acidité : 4,4 g/L de H₂SO₄

Alcool : 12,8 % vol



Accord Mets-Vin

Asperges sauce mousseline

Lotte en sauce à la crème au piment

d'Espelette

Ris de veau à la crème sur un lit de girolles

Dégustation

Alliance subtilité du bois et fruit du sauvignon

Grande puissance en bouche

Conservation 8/10 ans

Servir à 14°C