



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

El origen de esta cuvee

« Quercus » significa « roble » en latino. El nombre dado a esta cuvee proviene del hecho que es parcialmente vinificada en barrica de roble de los bosques de Tronçay, situados en Auvernia.

Cuvee de Prestigio cosechada los años que lo merecen (muy bueno estado sanitario en vísperas de las vendimias, una meteo clemente durante éstas, y sobre todo un muy bueno equilibra acidez/azúcar).

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% Sauvignon

Edad de las vides: 50 años y más

Terruño: Margas de Kimmeridgian

Densidad/ha: 6 400 pies/ha

Vinificación

El mosto después de un **deurbado asistido por el frio** es dividido. Una parte en **barricas de roble** y la otra parte en depósitos de acero. Después de una fermentación larga y una crianza sobre las **lías finas**, esta cuvee, es comercializada sólo 12 meses mínimo después de su cosecha.

Ninguna fermentación maloláctica.

Descripción de la cuvee

Azúcar reductor: 0,3 g/L

Acidez total: 4,4 g/L de H₂SO₄

Grado Alcohólico: 12,8 % vol



Maridaje vinos con platos

Espárragos con salsa

Rape en salsa con crema a la guindilla de

Espelette

Lehecillas de ternera con crema sobre un

lecho de rebozuelos

Notas de Cata

Mezcla sutileza de madera y del fruto de la Sauvignon

Gran potencia en boca

Potencial de guarda 8/10 años

Servir a 14°C