



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 – Génétin

L'Origine de cette cuvée

Selon certains historiens, au 17ème siècle, différentes variétés de cépages blancs étaient présents dans le vignoble, dont le Muscat Génétin (qui deviendra le Sauvignon Blanc).

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

Terroir : Calcaires de Villiers

Age des vignes : 35 ans

Exposition : Sud/Sud-Est

Densité de pieds/Ha : 6 400 Pieds

Superficie de vignes : 3,8 Ha

Rendement: 55 Hl / Ha

Vendanges : Mécaniques

Vinification

Débourbage naturel par le froid, fermentation à basse température, remontages, bâtonnages successifs en fin de fermentation. **Cuves Inox** traditionnelles **thermorégulées**

Mise en bouteilles tardive pour un enrichissement naturel des **lies fines**

Pas de fermentation malolactique

Description de la cuvée

Production: 210 Hl

Sucres résiduels : 1,8 g/L

Acidité : 4,5 g/L de H₂SO₄

Alcool : 12,5 % vol

Accord Mets-Vin

A l'apéritif

Gambas ou seiches grillées à la Plancha

Carpaccio de Saint-Jacques

Saumon à l'huile d'olive et au citron

Papillotes de poisson (rougets, loup...)

Dégustation

Robe dorée à reflets verts

pâles

Sec et fruité, notes d'agrumes

Conservation 4/5 ans

Servir à 12°C

