



DOMAINE TINEL-BLONDELET
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
POUILLY-FUMÉ & SANCERRE

Pouilly sur Loire

A História do Pouilly sur Loire

Antes da filoxera, o Chasselas era a casta mais utilizada em Pouilly sur Loire. Vendido como uva de mesa, ele fornecia os Cafés de Paris, passando pelo rio Loire e pelo canal de Briare. Apesar de representar apenas 5% de encepamento atualmente, fazemos questão que não seja esquecido.

Cultura

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

Casta: 100% Chasselas

Terroir : Calcários de Villiers

Idade das vinhas : 80 anos

Exposição : Sud / Sudeste

Cepas por Ha : 6 400 Pés de videira

Superfície : 0,31 Ha

Rendimento por Ha : 45 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 : 12 Hl

Açúcar residual : 1 g/L

Acidez : 3,6 g/L de H₂SO₄

Alcool : 11 % vol



Harmonização Prato-Vinho

Saladas e tartes salgadas

Sugestões : Peixe Frito do rio Loire, Tortas de salmão, Mexilhões à Marinheira

Degustação

Cor de ouro pálido com reflexos verdes

Vinho seco, leve e guloso

Servir a 12 °C