



Pouilly-Fumé « Domaine Patrice Moreux »



Présentation

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc.

Potentiel de garde : Entre 5 et 8 ans.

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristiques gustatives :

« Robe jaune clair, reflet vert. Nez expressif, agrumes, feuille de cassis, touche de silex. La bouche se livre sans hésitation, avec générosité et exubérance, on apprécie la rondeur, la précision aromatique, la fraîcheur finement dosée. »

Accord mets / vin :

Il accompagne à merveille les fruits de mer, les poissons grillés, les viandes rôties ou grillées, fromage.

Détails techniques

Le Pouilly-Fumé « Domaine Patrice Moreux » est issu d'un assemblage subtil de trois terroirs, majoritairement situés aux alentours du village vigneron des Loges et de ses environs. La finesse des Caillotes, l'énergie du silex et la richesse des terroirs Argilo-calcaires offrent au Pouilly-Fumé « Domaine Patrice Moreux » une élégance qui en fait toute sa typicité et sa personnalité.

Cépage : 100 % sauvignon Blanc

Localisation : les Loges, Saint-Andelain.

Production : environ 50 000 bouteilles par an.

Pratique de la vigne : Culture raisonnée. Le sol est labouré, l'engrais utilisé

Récompenses

Millésime 2013

Gilbert & Gaillard 2015 :
88/100
Cité au Guide
Hachette des Vins 2015

Millésime 2012

Win Spectator : 88/100

Millésime 2010

Win Spectator : 91/100



est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire.

Vinification : Utilisation de pressoirs pneumatiques. La fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue en cuve inox sous contrôle de température, sur une fine couche de lie. Le travail de vinification s'effectue en fonction du cycle lunaire.

Climat continental : froid en hiver, chaud et sec au printemps et en été.

Terroir : Caillotes / Silex / Argilo-Calcaires

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.

Production : 50 000 bouteilles.