

Domaine Poupat & Fils

Vignerons depuis 1650

BLANC **XII L'INSOLITE** **2019**

Cépages : Sauvignon

Terroir : Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 27 – 32 ans.

Vinification & élevage :

Sélection de nos plus jolies vignes, la vendange est triée et pressée immédiatement après la récolte. Nous réalisons une sélection des jus. Après un pressurage modéré de 3 heures et un débourage de 24 à 48 heures, la fermentation alcoolique s'effectue en fût de chêne à une température de 16-18°C, favorisant l'apparition d'arômes fins et intenses. Par la suite, nous réalisons des bâtonnages afin d'apporter du gras en bouche. S'en suit un élevage en fût pendant 9 mois sur lie fines jusqu'à la mise en bouteille.

Personnalité :

Robe jaune dorée aux arômes d'agrumes, beurrés et briochés. En bouche, on retrouve les fruits blancs (pêche, poire), les agrumes. La brioche, le toasté et le vanillé sont apportés par l'élevage en fût de chêne. Finale suave avec un volume et persistance en bouche.

Accords :

Apéritif, foie gras, coquille Saint-Jacques, gambas flambées ou à la crème, sandre ou bar en sauce, volaille à la crème, asperges sauce mousseline.

Température de service : 12 à 14°C

Moments de consommation :

Dîner à deux
En famille
Grandes occasions

Potentiel de garde :

3 à 5 ans



Rivotte - 45250 BRIARE-LE-CANAL

Tél: 02.38.31.39.76

E.mail: domainepoupat@hotmail.fr - www.domaine-poupat.fr