



Earl Francis Blanchet

33 et 35, Rue Louis Joseph Gousse
LE BOUCHOT - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE
Tél. 03 86 39 05 90 - Fax 03 86 39 13 19

E-mail : contact@vins-francis-blanchet.fr

SIRET 381 898267 000 10 - N° TVA FR 34381898287 - N° accises FR 093518 E 0064

FICHE TECHNIQUE POUILLY FUME "Fût de Chêne" 2015

Age moyen des vignes :	16 ans
Exposition, sol :	100% marnes kimméridgiennes plantées sur plateaux exposés sud/ouest
Encépagement :	100% sauvignon
Culture :	Conduite raisonnée de la vigne. Aucun désherbant chimique de prélevée n'est employé et l'ensemble du vignoble est entretenu mécaniquement. C'est à dire charrue + binage manuel. L'utilisation de fongicides de contact est privilégiée
Vendange :	La date de vendange de la parcelle est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimum des raisins
Pressurage :	Pressurage immédiat (sans macération) lent et à faible pression Pressurage pneumatique avec un programme étudié pour le millésime 2015
Levurage :	La souche sélectionnée est neutre et n'apporte aucun arôme, de manière à préserver les qualités intrinsèques de nos vins et l'expression naturelle de nos sols.
Fermentation :	fermentation intégralement réalisée en fûts et maintenue entre 14 et 16°C.
Vinification et élevage :	Le moût est entonné directement, sans débourage. Aucune enzyme ni azote n'est apporté. L'élevage et la vinification du vin sont réalisés en fûts de chêne issus de nos forêts (voir vidéo site internet) Les contrôles sont faits bi quotidiennement au cours de la fermentation alcoolique
Durée élevage :	Minimum 10 mois sur lies fines avec bâtonnages hebdomadaires au début de l'élevage
Collage et filtration :	Collage : bentonitage à 50g/Hl Filtration de façon à obtenir une turbidité < 0.8 NTU avec une terre d'infusoire blanche. Finition de filtration sur membrane 2 microns Mise en bouteilles par nos soins; bouchage liège sous vide d'air.
Accord mets vins :	Remarquable à l'apéritif, il vous étonnera aussi avec une côte de veau aux morilles, un poisson grillé ou tout autre met raffiné.
Conseil de service :	A consommer entre 11° et 13°
Vieillessement :	5-6 ans