



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](mailto: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" 2014

<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Exposition, sol :</b>	50% marnes kimméridgiennes et 50% argile à silex plantées sur coteaux ou sur plateaux exposés sud ou ouest
<b>Encépagement :</b>	100% sauvignon
<b>Culture :</b>	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
<b>Vendange :</b>	La date de vendange de chaque parcelle est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimum des raisins
<b>Pressurage :</b>	Pressurage immédiat (sans macération) lent et à faible pression Pressurage pneumatique avec un programme étudié pour le millésime 2013
<b>Levurage :</b>	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.
<b>Fermentation :</b>	Fermentation : fermentation laissée libre à environ 18-20°
<b>Vinification et élevage :</b>	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
<b>Durée élevage :</b>	Minimum 10 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage
<b>Collage et filtration :</b>	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.
<b>Accord mets vins :</b>	Remarquable à l'apéritif, il vous étonnera aussi avec une côte de veau aux morilles, un poisson grillé ou tout autre met raffiné.
<b>Conseil de service :</b>	A consommer entre 11° et 13°
<b>Viellissement :</b>	5-6 ans