

# CHAVET

Vignerons par Nature



## Millésime 2019 **POUILLY-FUMÉ AOC** Sauvignon Blanc

**Appellation** : POUILLY-FUMÉ

**Cépage** : Sauvignon Blanc 100%

**Terroir** : 50% SILEX (SAINT-ANDELAIN), 50% CAILLOTES (LES LOGES)

**Taille** : GUYOT

**Récolté en septembre 2019**

### **VINIFICATION :**

Courte macération pré-fermentaire à froid suite à un pressurage léger.

Vinification sous contrôle de température avec aérations régulières.

Élevage sur lies fines pendant 6 mois avec dégustation journalière et remise des lies en suspension.

Première mise en bouteille : Avril 2020

### **DÉGUSTATION :**

Robe or pâle aux reflets verts lumineux.

Nez fumé et citronné, très expressif.

Bouche sur la vibration et la profondeur. La vivacité est apportée par le minéral vibrant qui signe cette cuvée intense.

La finale est onctueuse et saline, et l'allonge minérale et profonde.

### **GASTRONOMIE :**

Vin minéral qui est parfait à l'apéritif, il sera cependant sublimé par les fruits de mer et les coquillages tels que les huîtres, les palourdes, le homard ou la langouste.

Il accompagnera également à la perfection les poissons en sauce ou au grill.

Enfin, pour clôturer le repas, il s'associera à merveille avec les crottins de Chavignol et les fromages à pâte cuite tels que le Comté (36 mois), Salers ou Cantal.