

POUILLY FUME LA LOGE AUX MOINES



Classificazione: Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée

Zona di Produzione: Pouilly-sur-Loire località Le Logge

Uve: 100% Sauvignon

Clima continentale: freddo in inverno, caldo e secco in primavera ed estate.

Terroir: marne kimmeridgiane

Età delle viti: 30 anni.

Densità di impianto: 6500 piante/HA.

Pratica della vite: Cultura ragionata. Il terreno viene arato, il fertilizzante utilizzato

è solo biologico e utilizzato solo quando necessario.

Vendemmia: Manuale con raccolta dei grappoli in piccole cassette

Vinificazione: Utilizzo di presse pneumatiche. La fermentazione è effettuata spontaneamente con i lieviti naturalmente presenti nell'uva. L'affinamento del vino avviene in tini di acciaio inox sotto la supervisione di temperatura, su un sottile strato di feccia. Il lavoro di vinificazione avviene secondo il ciclo lunare. Affinamento: In bottiglia.

Note di Degustazione: Dal colore giallo paglierino carico, questo sauvignon blanc, proveniente da uve coltivate sul suolo di marne Kimmeridgiane, ci porta un aroma di frutta bianca con una maturità eccezionale. Elegante è l'attacco in bocca, ben seguito da una ricca mineralità diffusa in tutto il palato. Il retrogusto è un bel finale, persistente con note minerali.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Da aperitivo, crostacei, pesce in salsa, carni

bianche.

Note: Il Pouilly-Fumé "La Loge aux Moines" proviene da un sito storico superbamente situato sopra il villaggio vinicolo di Les Loges, che è la parte originaria della denominazione Pouilly-Fumé e che viene spesso considerata come la sua migliore. I monaci benedettini hanno scelto questo ambiente unico per piantare le prime viti del vigneto nell'XI secolo. C'era inoltre, un tempo era un luogo di accoglienza per accogliere i pellegrini, la "Loge aux Moines" si trovava su una delle strade che portano a Santiago de Compostela. Questo monopolio di 4,5 ettari posizionato in pieno pendio di una collina esposta a sud, con vista sulla Loira a circa 200 metri sul livello del mare. La natura del suolo è composta al 100% da marne kimmeridgiane originario da un antico fondale marino. Questo tipo di terreno superiore, presente anche a Chablis, rappresenta solo 20 dei 1200 ettari della denominazione.