



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## POUILLY FUMÉ Jean Marie Berthier – 2017

D'une robe jaune claire brillante au reflet d'or pale, ce Pouilly Fumé blanc s'ouvre sur un nez de fleurs blanches, associant des notes végétales aux zestes d'agrumes.

En bouche, l'attaque est vive et franche, d'une grande gourmandise avec une fraîcheur et une belle minéralité.



*Finesse, gourmandise, et rondeur...*



### ACCORDS METS-VINS

Notre Pouilly Fumé sera agréable dès l'apéritif.

Il se mariera élégamment avec les poissons de mer grillés ou rôtis, les coquilles St Jacques ou encore une gelée d'aile de raie aux écrevisses et aux pommes vertes.



*AOP Pouilly Fumé  
Centre Val de Loire  
Jean Marie Berthier*

# DÉTAILS

## LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

## SITUATION

Niché sur la rive droite de la Loire en plein cœur du pays nivernais, le vignoble de Pouilly s'étend sur près de 1 350 hectares.

## VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

## ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

## TERROIR

Notre Pouilly Fumé est récolté sur l'un des sols de prédilection de Pouilly, Les marnes à petites huîtres du Kimméridgien (Terres blanches). Les marnes donnent cette finesse, cette élégance incomparable.

## CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

# AVIS ET RÉCOMPENSES



14.5/20

« Les vins jouent le registre du fruit et de la tension en blanc. »

Guide Bettane et Desseauve des vins de France  
01/11/2017

ELLE  
àTABLE

« Les vins minéraux se marient également très bien avec les notes iodées de l'huître. Ainsi, un vin de Loire, par exemple un Pouilly-Fumé conviendra parfaitement. »

Elle à table  
22/08/2017