



Wijnfiche

Bouchié Chatellier – La Renardière – 37,5 cl | Pouilly Fumé France (LOIRE) – 2023

Domaine

Bouchié Chatellier

Le Domaine Bouchié-Chatellier se niche dans le charmant village de Saint Andelain, au cœur de la vallée de la Loire. L'étendue du domaine s'étire sur 22 hectares de vignobles, principalement dédiés au cépage Sauvignon Blanc. En plus de quelques variétés expérimentales, 0.35 hectare de vieilles vignes de Chasselas y prospèrent également. Tous les vignobles bénéficient d'une orientation optimale au sud-ouest, perché à une altitude de 265 mètres. Les joyaux du domaine reposent sur des parcelles au sol de silex, le terroir emblématique qui confère sa renommée aux vins blancs de la Loire. Ces terres racontent l'histoire du vignoble, capturant le caractère unique de chaque cepage sous le doux baiser du soleil, pour créer des vins d'exception.

Vinification

De percelen worden individueel gevinifieerd volgens de rijpheid van de druiven. De pneumatische persing wordt opgevolgd door een statische voorklaring bij zachte temperaturen. Nadien vindt de fermentatie plaats bij een constante temperatuur gedurende drie weken. De wijnstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud.

Dégustation

Lichtgele kleur met groene tinten. In de neus intensieve citrusachtige (limoen) aroma's, groene appel en bloesem. De mond is halfvol met zeer frisse zuren. Na evolutie krijgen we naast de fruitaroma's ook wat vuursteen, hetgeen een "gerookte" indruk geeft.

Mets adaptées

Mollusques | Poisson - cabillaud poché | Poisson - fumé | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8-10 °C

