

## Pouilly Fumé AOC

*Coteaux des Girarmes***S**ituation Géographique  
*Wine-growing area*

Propriété de 20 hectares située sur la commune de TRACY-SUR-LOIRE à proximité de Pouilly-sur-Loire.

*Estate of 20 hectares located in the Tracy-sur-Loire village close to Pouilly-sur-Loire.*

**T**ypologie du Sol  
*Geological characteristic*

Mélange de caillottes (Portlandien), marnes Kimméridgiennes et alluvions de Loire.

*Mix of chalky, marl and sediments from the Loire River.*

**C**épage  
*Grape variety*

100% SAUVIGNON BLANC.

*100% SAUVIGNON BLANC. The SAUVIGNON is locally called Blanc Fumé.*

**C**ouleur et degré alcoolique  
*Colour and alcohol content*

Or, de belle brillance avec de jolis reflets verts.

Alcool : 12,5% vol.

*Deep and strong yellow colour. Alcohol : 12,5%.*

**M**éthode de Vinification  
*Vinification process*

Recherche de la maturité optimale du raisin. Vinification contrôlée à basse température de façon lente et progressive. Conservation principalement en cuves inox et acier-émailé pendant une durée minimale de 6 mois.

*Hand-picked harvest. Research of the optimal maturity of the grape. Slow and progressive vinification at low temperature. Stored mostly in inox vats or enamelled steel for a minimum of 6 months period.*

**C**aractéristiques Techniques  
*Technical parameters*

Acidité : 5 g/l - SO<sub>2</sub> libre : 30 mg/l – (données analytiques indicatives)

*Acidity : 5 g/l - Sulphur : 30 mg/l (indicative measures)*

**N**otes de Dégustation  
*Tasting notes*

Nez superbe de subtilité, légèrement fleur de violette suivi d'une attaque en bouche progressive pour finir par une amplitude exceptionnelle. Vin plein, long en bouche, parfaitement structuré.

*The Pouilly-Fumé is mostly defined by the intensity and complexity of its floral and fruity aromas. We get a very expressive smell with a touch of violet and the first taste in mouth reveals exceptional amplitude. Long after-taste, good balance and roundness.*

*Serving temperature at around 11°C.*

