



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé

POUILLY-FUMÉ

Blanc

Classique



Vignoble :

Le vignoble de Pouilly Fumé se situe sur la rive droite de la Loire. Nous exploitons 5 hectares de vignes autour du village de Boisgibault, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Âge :

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 30 ans.

Sol :

Argilo-calcaire, marnes kimméridgiennes, calcaires portlandiens.

Orientation :

Sud, Sud-Ouest.

Conduite de la vigne :

Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôle ; travail des sols, enherbement des rangs, effeuillage, fertilisation individuelle. Nous conduisons actuellement des travaux afin d'acquiescer la certification environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) afin de valoriser notre engagement du respect de l'environnement.

Production :

Elle varie selon les conditions climatiques. Elle ne dépasse pas 65 hectolitres à l'hectare.

Vendanges :

Selon les conditions climatiques et l'état sanitaire, elles débutent en septembre ou octobre. Elles sont mécaniques et/ou manuelles.

Vinification :

Tri manuel à la réception de la vendange puis éraflage mécanique des grappes de raisin. Pressurage lent en pressoirs pneumatiques. Fermentation alcoolique à basse température en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation :

Ce Pouilly Fumé couleur or pâle exprime des notes rafraîchissantes de genêt et de pamplemousse. Il évoque des arômes subtils de fumé et de « pierre à fusil » typiques de l'appellation. Le terme « fumé » se rapporte d'ailleurs aux arômes présents dans le vin mais il fait également référence à la fine couche de pruine légèrement fumée qui recouvre les raisins à maturité. Il se déguste à l'apéritif ou accompagné de crustacés, poissons, viandes blanches.

Conservation :

C'est un vin à boire jeune, cependant il se conserve très bien quelques années (3 à 5 ans).

Chavignol, 18300 SANCERRE - FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 78 20 10 - Fax : +33 (0)2 48 78 20 19 - domaine@hubert-brochard.fr

www.hubert-brochard.fr