



DOMAINE TINEL-BLONDELET

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

POUILLY-FUMÉ & SANCERRE

Sancerre Blanc

Culture

Politique raisonnée respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement : Travail du sol, amendement organique, pas d'insecticide mais utilisation de Rak®.

Cépage : 100% Sauvignon

Terroir : Millefeuille de Silex & Calcaire

Age des vignes : 40 ans

Exposition : Sud/Sud-Ouest

Densité de pieds/Ha : 6 400 Pieds

Superficie de vignes : 3,40 Ha

Rendement : 55 Hl / Ha

Vendanges : Mécaniques

Vinification

Débourbage naturel par le froid, fermentation à basse température, remontages, bâtonnages successifs en fin de fermentation. **Cuves Inox** traditionnelles **thermorégulées**

Mise en bouteilles tardive pour un enrichissement naturel des **lies fines**

Pas de fermentation malolactique

Description de la cuvée

Production : 180 Hl

Sucres résiduels : 1,2 g/L

Acidité : 4,6 g/L de H₂SO₄

Alcool : 12,6 % vol



Accord Mets-Vin

Casse-croûte entre amis avec un crottin de Chavignol

Plateau de fruits de mer

Terrine 3 poissons (loup, lotte, saumon)

Méli-mélo de saumon cru/ saumon fumé à l'oseille.

Dégustation

Robe brillante, couleur or pâle à reflets verts

Sec et fruité, notes d'agrumes

Conservation 4 ans

Servir à 12°C