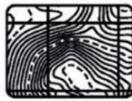




DOMAINE LES ORMOUSSEAUX

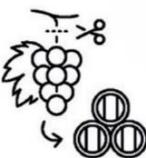


CÉPAGES
SAUVIGNON BLANC



TERROIR ET VITICULTURE

Fumette est la petite sœur de notre Pouilly Fumé et est également cultivée au lieu-dit de La Roche. Parmi nos deux parcelles de situées à Tracy-sur-Loire. Nous avons une parcelle nommée Les Froids, qui se trouve sur la ligne de faille de l'ancienne carrière de silex et de l'ancien lit de la Loire. Fumette pousse sur des sols anciens riches en silex et en sable, ce qui confère au vin une expression fruitée plus généreuse tout en conservant la minéralité caractéristique du Pouilly-Fumé.



VINIFICATION

Les raisins sont sélectionnés à partir d'une section spécifique de l'une de nos parcelles afin d'obtenir davantage de fruits et d'arômes d'agrumes dans cette cuvée. Les raisins sont pressés et seul le cœur du jus est conservé pour préserver l'acidité. Nous réalisons un débourbage à froid pendant une nuit en cuve inox, suivi d'un soutirage le lendemain. La fermentation se déroule en cuve inox à des températures légèrement plus fraîches afin de préserver les arômes fruités et la fraîcheur.



VINIFICATION

Au nez, on peut retrouver des arômes d'agrumes, de poires mûres et de pêche. En bouche, le vin est bien équilibré, fruité et juteux, avec une belle longueur en finale.



TEMPÉRATURE DE SERVICE
10-12° C



TEMPS DE GARDE
7-10 ans

