

*Vins Fins de Sancerre
et Pouilly Fumé*

Earl Michel Girault

propriétaire - récoltant

18300 Bue

POUILLY FUME

LA GRAPPE D'OR

TERROIRS

Oxfordien supérieur, calcaire en plaquettes de Villiers

CEPAGES

Sauvignon

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage 24 heures à 10°
- Fermentation en cuve émail à 17 ° (fermentation lente)
- Soutirage en février suivant les années
- Passage au froid puis filtration avant mis en bouteilles

DEGUSTATION

Couleur : jaune clair, reflets verts

Nez : minérales et florales

Bouche : un vin fin à la finale croquante aux mêmes parfums friands

SERVICE

Servi à une température de 12°, il accompagnera poissons, crustacés et fromages.