



Earl Francis Blanchet

33 et 35, Rue Louis Joseph Gousse
LE BOUCHOT - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE
Tél. 03 86 39 05 90 - Fax 03 86 39 13 19

E-mail : contact@vins-francis-blanchet.fr

SIRET 381 898287 000 10 - N° TVA FR 34381898287 - N° accises FR 093518 E 0064

FICHE TECHNIQUE POUILLY FUME "CALCITE" 2010

| | |
|----------------------------------|--|
| Age moyen des vignes : | 20 ans |
| Exposition, sol : | 100% marnes kimméridgiennes plantées sur coteaux ou sur plateaux exposés sud ou ouest |
| Superficie exploitée : | 6.50 Ha |
| Encépagement : | 100% sauvignon |
| Culture : | Conduite raisonnée de la vigne. Aucun désherbant chimique de prélevée n'est employé et l'ensemble du vignoble est entretenu mécaniquement. C'est à dire charrue + binage manuel. L'utilisation de fongicides de contact est privilégiée |
| Vendange : | La date de vendange de chaque parcelle est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimum des raisins |
| Rendement (HI/Ha)moyen : | 65 HI/Ha |
| Pressurage : | Pressurage immédiat (sans macération) lent et à faible pression Pressurage pneumatique avec un programme étudié pour ce millésime |
| Levurage : | Il est effectué à partir de levains issus de souches sélectionnées pour ce type de sol et pour notre cépage |
| Fermentation : | Fermentation : départ à 12° fermentation lente à température contrôlée à 14° jusqu'à densité 1030; fin de fermentation laissée libre à environ 18-20° |
| Vinification et élevage : | L'élevage et la vinification du vin sont réalisés en cuves inox thermo-régulées Les contrôles sont faits bi quotidiennement au cours de la fermentation alcoolique |
| Durée élevage : | 4 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage |
| Collage et filtration : | Collage : bentonitage à 60g/HI Filtration de façon à obtenir une turbidité < 0.8 NTU avec une terre d'infusoire blanche. Finition de filtration sur membrane 1 micron Mise en bouteilles par nos soins; bouchage liège sous vide d'air. |
| Accord mets vins : | Ce vin est très apprécié à l'apéritif; il accompagne agréablement poissons et fruits de mer; il peut être servi avec des viandes blanches à la crème (volailles ou veau) il se marie également très bien avec fondue savoyarde et tartiflette |
| Conseil de service : | A consommer entre 12° et 13° |
| Vieillessement : | 3-4 ans |