



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 "Fût de Chêne" 2010

Age moyen des vignes :	20 ans
Exposition, sol :	50% marnes kimméridgiennes et 50% argile à silex plantées sur coteaux ou sur plateaux exposés sud ou ouest
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
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 : fermentation laissée libre à environ 18-20°
Vinification et élevage :	L'élevage et la vinification du vin sont réalisés en fûts de chêne de la forêt des Bertranges Les contrôles sont faits bi quotidiennement au cours de la fermentation alcoolique
Durée élevage :	Minimum 8 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage
Collage et filtration :	Collage : bentonitage à 50g/Hl Filtration de façon à obtenir une turbidité < 0.8 NTU avec une terre d'infusoire blanche Finition de filtration sur membrane 2 microns Mise en bouteilles par nos soins; bouchage liège sous vide d'air.
Accord mets vins :	Remarquable à l'apéritif, il vous étonnera aussi avec une côte de veau aux morilles, un poisson grillé ou tout autre met.
Conseil de service :	A consommer entre 11° et 13°
Vieillessement :	4-5 ans