



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](mailto:contact@vins-francis-blanchet.fr)

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

## FICHE TECHNIQUE POUILLY FUME "KRIOTINE" 2010

<b>Age moyen des vignes :</b>	10 ans
<b>Exposition, sol :</b>	Calcaires du Barrois et Calcaires en plaquettes de Villiers Exposition : Sud et Ouest
<b>Superficie exploitée :</b>	1,60 Ha
<b>Encépagement :</b>	100% sauvignon issu de sélection massale effectuée dans des vignes appartenant à nos grands parents
<b>Culture :</b>	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 Bande d'herbe de 40 cm au centre du rang de vigne Travail sous les pieds de vigne à la charrue
<b>Vendange :</b>	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
<b>Rendement (HI/Ha) moyen :</b>	65HI/Ha
<b>Pressurage :</b>	Pressurage immédiat (sans macération) lent et à faible pression Pressurage pneumatique avec un programme étudié pour ce millésime
<b>Levurage :</b>	Il est effectué principalement à partir de levures indigènes
<b>Fermentation :</b>	Fermentation : départ à 14° fermentation lente à température contrôlée jusqu'à densité 1030; fin de fermentation laissée libre à environ 18-20°
<b>Vinification et élevage :</b>	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
<b>Durée élevage :</b>	4 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage
<b>Collage et filtration :</b>	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 2 microns Mise en bouteilles par nos soins; bouchage liège sous vide d'air.
<b>Accord mets vins :</b>	Savoureux à l'apéritif, ce vin sera le compagnon idéal de vos fruits de mer, salades composées et plateaux de charcuterie.
<b>Conseil de service :</b>	A consommer entre 12° et 13°
<b>Vieillessement :</b>	2-3 ans