



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 "SILICE" 2010

Age moyen des vignes :	20 ans
Exposition, sol :	100% argile à silex Exposition : sud-ouest en coteau
Superficie exploitée :	1 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 :	65HI/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 :	Minimum 6 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 2 microns Mise en bouteilles par nos soins; bouchage liège sous vide d'air.
Accord mets vins :	Ce vin agréable à l'apéritif, agrémente parfaitement vos fruits de mer, homard, lotte à l'américaine et tous vos plats épicés.
Conseil de service :	A consommer entre 11° et 13°
Vieillessement :	3-5 ans