



DOMAINE DE FONTENILLE

Millésime 2020

VAL DE LOIRE - IGP

Le Domaine de Fontenille est situé au cœur de l'aire d'appellation Pouilly-fumé, au sein de la commune de Tracy sur Loire et porte le nom du lieu-dit Fontenille. En 1982, souhaitant diversifier son activité d'origine agricole, Patrick MAUDRY décida de concrétiser sa passion pour la culture de la vigne en s'installant à cette époque avec seulement 80 ares de Pouilly-fumé.

Aujourd'hui, le domaine compte 17 hectares de vignes en production AOP et 3 hectares en IGP qui sont plantées exclusivement sur des sols argilo calcaires, exposition sud-ouest, toutes issues du cépage Sauvignon.

LE VIGNOBLE

Les sols sont cultivés avec respect pour l'environnement : traitement et culture raisonnés, vendanges à la main dans les jeunes vignes, plateforme de tri. Le terroir est exclusivement situé sur des sols argilo calcaires. Ce sont les jeunes vignes du domaine qui sont âgées de 3 à 6 ans.

Les parcelles sont toutes situées sur la même commune, Tracy sur Loire.

Cépage : 100% Sauvignon blanc IGP.



LE VIN

Le vin est vinifié et élevé en cuves inox thermo-régulées durant 6 mois. Le premier nez exprime des notes exotiques, le fruit de la passion en particulier. A l'aération se révèlent des notes de gingembre et de citron vert. La complexité augmente encore et on perçoit un aspect minéral exprimant la pierre à fusil et le silex.

LA DEGUSTATION

La bouche : L'attaque est franche avec de la vivacité, puis la bouche évolue avec une très belle tension. On retrouve des notes épicées et exotiques offrant une sensation de fraîcheur. La finale est persistante et le retour aromatique bien prononcé sur le fruit de la passion. Un bel équilibre se retrouve.

Accords mets-vins : fruits de mer, poissons, viandes blanches, cuisine du monde. Un Crottin de Chavignol se mariera aussi parfaitement bien !

Une conservation de 2 à 3 années après la mise en bouteille est possible.

Degré : 14.06 – Acidité totale : 3.82