

Fiche Technique

Clair de Brumes



Pouilly-Fumé Présage



"Clair de Brumes" célèbre l'héritage viticole de la famille Saget à Pouilly-sur-Loire. Inspiré par les brumes matinales qui enveloppent les vignes, le vignoble rend hommage aux mystères du terroir et aux savoir-faire transmis à travers les générations. Symbole de la nature et des microclimats uniques, il incarne la philosophie du domaine. Avec un engagement pour une viticulture durable, "Clair de Brumes" met en lumière l'authenticité et la singularité de l'appellation Pouilly-Fumé, offrant une expérience sensorielle entre tradition et poésie.



« Présage » est un assemblage de différents terroirs de l'AOC Pouilly-Fumé, offrant une expression représentative de cette belle appellation. Afin de préserver chaque nuance, le vin est fermenté en parcellaire puis assemblé en cours d'élevage. Vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux. Débourageage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier sur 8 mois, à une température fraîche de 12°C.



100 % Sauvignon Blanc

Robe : Or pâle aux légers reflets verts.



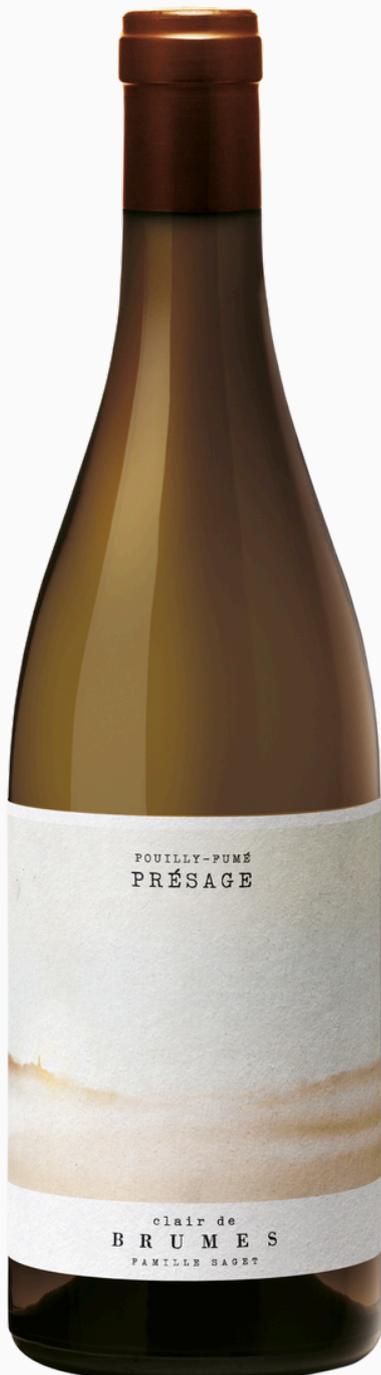
Nez : Le bouquet offre les arômes typiques de pierre à fusil, d'agrumes avec une note prononcée de pamplemousse.

Dégustation : Sa bouche est d'une minéralité vive, où s'exprime des notes de bourgeons de cassis, d'agrumes et de fleurs blanches.



Idéale sur des gambas grillées ou encore un poulet au citron.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Clair de Brumes



Pouilly-Fumé Les Déserts



"Clair de Brumes" célèbre l'héritage viticole de la famille Saget à Pouilly-sur-Loire. Inspiré par les brumes matinales qui enveloppent les vignes, le vignoble rend hommage aux mystères du terroir et aux savoir-faire transmis à travers les générations. Symbole de la nature et des microclimats uniques, il incarne la philosophie du domaine. Avec un engagement pour une viticulture durable, "Clair de Brumes" met en lumière l'authenticité et la singularité de l'appellation Pouilly-Fumé, offrant une expérience sensorielle entre tradition et poésie.



Situé à Saint-Andelain, le village le plus haut de l'appellation, cette parcelle représente 1ha 01a sur des sols de marnes kimméridgiennes. Son exposition ouest et son terroir tardif offrent des vins au caractère affirmé, marqués par une structure racée. Vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux, avec séparation de presse pour ne conserver que la cuvée. Débourageage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin, sur une durée de 12 mois à 12°C.



100 % Sauvignon Blanc

Robe : Or pâle.



Nez : ce vin dense possède un nez aromatique frais et fruité, riche en agrumes, ainsi que des notes florales et minérales.

Dégustation : Ce vin est vif et équilibré, porté par une minéralité saline et des arômes francs et purs. Un "cru" de Pouilly.



Ce vin accompagnera à merveille les crustacés nobles tels que le homard et les langoustes.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

