

Le Centre Loire, c'est la Loire coté continental. C'est aussi la Loire coté sentimental où bat le coeur du Sauvignon Blanc. Des appellations magiques, une harmonie parfaite entre 2 cépages et des terroirs uniques. L'évocation de ces appellations suscite l'envie, la gourmandise, évoque l'alchimie rare... J. de Villebois continue son travail d'exploration, de quête, d'écoute afin de ressentir pleinement les nuances de ces terroirs. Ce travail au plus près des terroirs et des vignerons permet à Villebois de confectionner ici une gamme référence. Découvrez l'esprit Villebois qui s'infuse au coeur de chaque vin de la gamme, tel un supplément d'âme qui révèle plus que des sensations, des émotions.



## POUILLY-FUMÉ

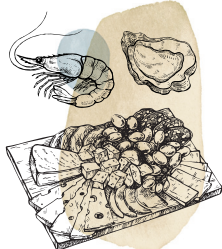
Pouilly-Fumé est un nom magique, l'esprit l'associe immédiatement avec les grands vins blancs de Loire ! **Appellation noble par excellence**, promue aux 4 coins du monde pendant plusieurs décennies par ses gentlemen farmers, J. de Villebois s'inscrit dans cette lignée aristocratique de l'appellation. C'est une belle endormie lovée dans les méandres de la Loire, une mosaïque envoutante de terroirs. J. de Villebois travaille passionnément pour produire une **cuvée emblématique** et porter haut les couleurs de l'appellation.

### VIGNOBLE

Situé légèrement en surplomb de la Loire, le vignoble bénéficie d'une luminosité intense et de températures douces. Notre vignoble est cultivé sans ajouts de produits de synthèse afin de préserver la microbiologie des sols et l'épanouissement des ceps. Les rendements sont maîtrisés grâce à un matériel végétal varié (grande diversité d'âge des plantations et d'origine des ceps).

### ACCORDS METS-VINS

Vin de gastronomie par excellence, il ravira **vos poissons en sauce et fruits de mers**. Fruité et intense, il s'apprécie aussi seul, entre amis **à l'apéritif autour d'un plateau de fromages**.



## MILLÉSIME 2021

### VINIFICATION

Grâce au micro-climat de l'appellation Pouilly-Fumé, le stade 'fruit mûr' est rapidement atteint, il faut donc être vigilant pour choisir la date optimale de vendange des parcelles. Arrivées au domaine, les baies sont pressées délicatement afin de conserver l'aromatique fraîche aux notes fumées unique de l'appellation. Une stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée de 16-18°C vient compléter la vinification avant élevage.

### ÉLEVAGE

Notre Pouilly-Fumé 2021 est élevé sur lies fines pendant 6 mois avec batonnage régulier pour apporter de la rondeur et de la finesse à la cuvée.

**Cépage :** Sauvignon Blanc  
**Temp. de service :** 8-10°C

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune très pale aux reflets verts brillants. Un nez intense dominé par les fruits exotiques bien mûrs et les notes fumées si caractéristiques de l'appellation. La bouche est un subtil équilibre entre le gras, la fraîcheur et la minéralité. Le retour aromatique est long, intense et marqué par les arômes de fruits exotiques.

### EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers.