

DOMAINE CAÏLBOURDIN

PROPRIÉTAIRE À MALTAVERNE



POUILLY FUMÉ Nanogyra

Nom donné à toutes les petites huitres que l'on trouve sur les calcaires du kimméridgien. Cette cuvée Nanogyra, provenant d'un terroir argilo-calcaire, exprime toute la puissance et le gras de son prestigieux terroir. Ce vin provenant de vignes de 50 ans mettra quelques mois de plus à s'ouvrir avant de donner tout son potentiel.

Un vin tout en puissance, en concentration sur l'attaque de bouche, équilibré par sa minéralité, sa finesse et ses notes iodées en finale.

Après quelques années de garde, la cuvée Nanogyra vous étonnera toujours par sa puissance mais aussi ses notes de coing, et régulièrement de truffe blanche.

Ce Pouilly-Fumé plus rond et plus virile, s'accordera particulièrement bien avec des viandes blanches telles qu'un poulet aux morilles et à la crème, ainsi qu'aux fameux crottins de Chavignol.

DONNÉES TECHNIQUES

Cépage : Sauvignon.

Âge des vignes : 50 à 55 ans.

Sols : Argilo-calcaire (Marnes kimméridgiennes).

Travaux de culture :

- Entretien du vignoble par labours réguliers.
- Eco-pâturage en hiver
- Ebourgeonnages précis afin de limiter les rendements tout en étalant les raisins dans l'espace.

Exposition : Sud / Sud-Est.

Analyses : Millésime 2023

Degré : 13.5°

Sucres résiduels : 0.70g/l

Acidité totale : 3.25 g/l

T° idéale de dégustation : 12° C

Vinification :

- Pressurage sitôt la récolte à l'aide de pressoir pneumatique.
- Débourage statique léger.
- Fermentation à température contrôlée à partir de levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.
- Élevage long en cuves sur lies fines avec remontages périodiques des lies afin de « nourrir » les vins.

Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur.

Mise en bouteille dans l'année suivant la récolte.

