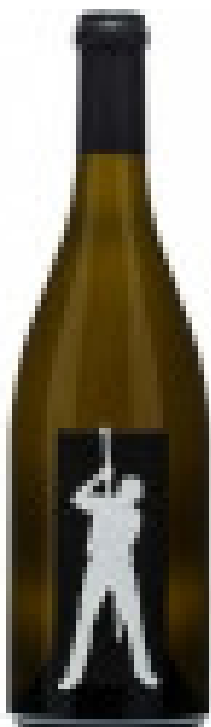


Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Barre à Mine" blanc sec 2016



Prix du produit :

42,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2016

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Barre à Mine

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Barre à Mine" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *N'hésitez pas à attendre quelques années avant d'ouvrir Barre à Mine, velouté et vigoureux.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Bonne expression minérale, avec délicatesse et énergie. Apogée 2018-2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Depuis 2009, un travail titanesque et unique est réalisé dans une ancienne carrière de silex,

appelée " Les Champs des Froids" située sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La parcelle magnifiquement exposée Sud Ouest nécessite d'importants travaux de défrichage, de dérochage et de plantation.

Contrairement à une préparation "classique", celle-ci est réalisée à l'aide d'une grosse pelle de carrière, pour dérocher les blocs de silex monumentaux appelés cuirasses. Aussi, nous avons eu recours à une entreprise spécialisée pour les faire exploser afin de rendre cette parcelle exploitable mécaniquement.

Actuellement 4,5 ha sont plantés et toute la plantation a été réalisée à la barre à mine, et non à la pioche comme habituellement, à une densité de 10 000 pieds/ha en sélection massale.

C'est pourquoi, par tout ce travail colossal, le nom de ce nouveau et exceptionnel terroir de l'Appellation est appelé BARRE À MINE.

Cépage : 100% Sauvignon

Lieu-dit : "Les Champs des froids"

Terroir : Ancienne carrière de silex rouges Albiens, argile kaolinite situé sur la commune de Tracy sur Loire.

Rendement : 35-40 hl/ha

Vendange : Manuelle en caissettes de 10-12 kgs

Vinification : Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 14 à 16 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C

Dégustation : Il est conseillé de le carafier pour faire ressortir sa minéralité pure, épicée, persistante et saline

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.

Description brève du produit :

Un grand Pouilly Fumé, très minéral. Outre le côté anecdotique (parcelle plantée manuellement, à la barre à mine), le sol d'une telle dureté (silex) est rarement utilisé pour la vigne (demandez au vigneron l'état de son dos après plantation !). Il s'avère exceptionnel, comme pressenti - et fortement inspiré par le domaine Dagueneau, pas si loin - avant tous ces efforts, désormais récompensés !