

Des Cuvées EXQUISES

# Gemme Océane

Pouilly-Fumé

AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine  
**LANDRAT  
GUYOLLOT**  
Delicate *Creation*  
MADE IN LOIRE, FRANCE



## Fiche d'identité

**Cépage :** Sauvignon blanc appelé localement "Blanc-Fumé"  
**Degré :** 12,5 % vol.  
**Vignoble :** 90 ares  
**Sols :** Marnes kimméridgiennes ou "terres blanches"  
**Production :** 6 à 7 000 bouteilles  
**Vinification :** en cuves inox thermorégulées, élevage sur lies fines.  
**Conservation :** de 4 à 6 ans.  
**Température de service :** de 10 à 12° C

## Caractéristiques gustatives :

Tout en élégance, dans la finesse et la "dentelle", c'est un vin raffiné, éminemment féminin qui offre une palette aromatique d'une grande subtilité :

- c'est tout d'abord une brassée odorante de fleurs blanches qui s'impose au premier nez : acacia, sureau, aubépine (avec parfois des notes de narcisse ou d'iris) ;

- puis on perçoit ensuite tous les arômes qui sont sur le fruit (pamplemousse, pêche de vigne).

La bouche, avec ses séduisants arômes d'agrumes (pomelos, clémentine), offre un bel équilibre et une souplesse bien contrebalancée par la fraîcheur que l'on recherche dans les pouilly fumés.

**Tendre et délicate, cette "gemme océane" est un vin de charme au nez comme au palais.**

## Gemme ou pierre précieuse... une histoire de terroir

Situé en haut d'un coteau particulièrement bien exposé, l'écrin qui accueille cette cuvée est un terroir issu du Kimméridgien, constitué de marnes appelées communément "terres blanches" et de calcaires riches en coquilles de petites huîtres connues des géologues sous le nom de "Nanogyra virgula"... comme autant de souvenirs des temps immémoriaux où la mer recouvrait notre région.

Il s'agit d'un sol imperméable, à réchauffement lent qui donne des vins longs à se faire, mais avec beaucoup d'élégance et une grande plénitude. Sur la réserve dans leur prime jeunesse, ils se développent au fil de leur élevage pour prendre véritablement du relief à partir d'une dizaine de mois.

## La différence en plus:

Il sera le **COMPLICE IDEAL** de vos moments de bonheur à savourer à deux, ou avec votre cercle d'intimes...  
un cadeau élégant à s'offrir et à faire partager!

## Mariages gourmands

Pour vos moments exceptionnels, notre "gemme océane" sera dans son élément avec tous les poissons fins en sauce : dorade à l'orange, lotte, turbot, salade d'écrevisses aux agrumes, empereur, grenadier...

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France  
Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - [www.landrat-guyolot.com](http://www.landrat-guyolot.com)