

AOC Pouilly Fumé 2023 "La Rambarde"

Une histoire à savourer...

« **La Rambarde** » désigne le bateau à fond plat utilisé jadis pour transporter les vins de Pouilly par la Loire, le Canal de Briare et la Seine, jusqu'aux tables royales et seigneuriales de Paris.

Témoin d'une période faste de l'histoire de notre vignoble, La Rambarde est synonyme d'un certain Art de Vivre à la française !

Frais, Fruité & Élégant !

PROFIL AROMATIQUE

Robe

D'une belle couleur jaune paille aux reflets verts

Nez

Nez expressif et élégant d'agrumes (citron, pomelos) mêlés de fruits blancs, notes de fruits exotiques.

Bouche

Fraîche et sapide, la bouche est portée par les agrumes, les fruits blancs et les fruits exotiques. L'ensemble est d'un bel équilibre, avec une finale minérale pure et élégante.

Accords gourmands

C'est le vin de tout un repas : en entrée avec des asperges, un gravlax de saumon, ou une salade de crevettes au pamplemousse, une sole meunière ou des pâtes Al Fredo, un assortiment de fromages de chèvre, et puis une panna cotta aux fruits de la passion.

Servir frais : 10-12° C / 50 - 54° F

DONNEES TECHNIQUES .

Cépage : 100% Sauvignon Blanc (âge moyen des vignes : 30 ans)

Raisins récoltés à parfaite maturité à partir du 15 septembre.

Alc/vol : 14% **Sucres résiduels** : 0.69 g/l - **Acidité Totale** : 3.59g/l H₂SO₄

Sol : Terroirs assemblés (Marnes, Argiles à sables, Silex) **Superficie** : 12,60 ha

Volume de production : 60 000 bouteilles - **Potentiel de garde** : 5 à 6 ans

Vinification : Pressurage doux, débourage statique, fermentation alcoolique en cuves inox, à basse température, pour valoriser ce cépage aromatique recherché pour son fruité et sa tension minérale. Pas de fermentation malolactique. 5 mois d'élevage.



Revue de presse - Pouilly Fumé La Rambarde



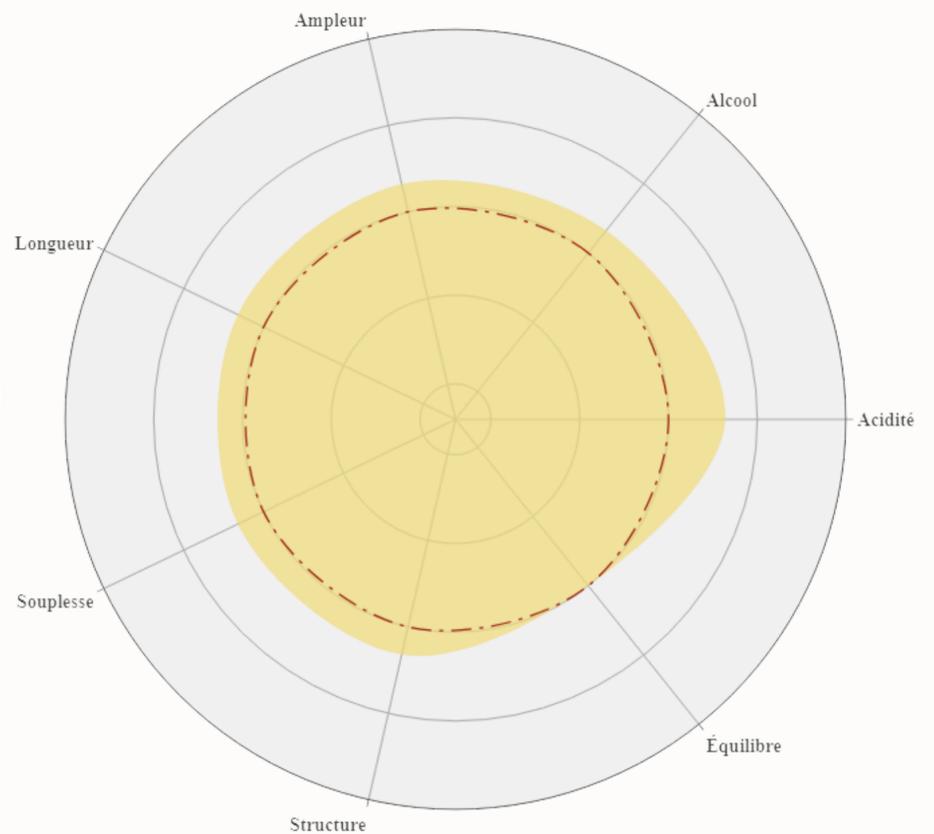
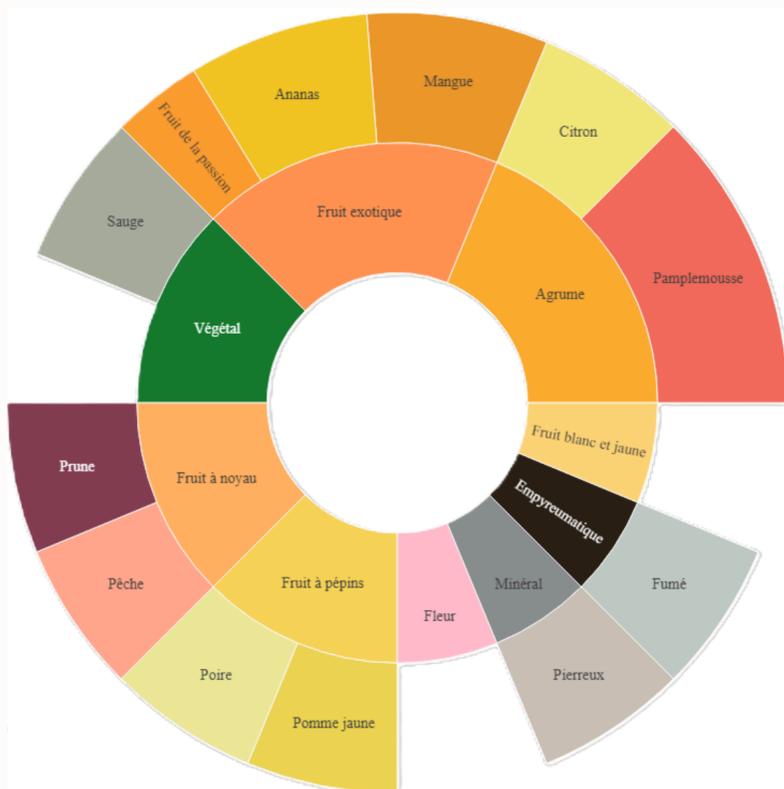
Millésime 2023

Médaille d'or au Concours général agricole de Paris 2024



Millésime 2022

Médaille d'or au Mondial du Sauvignon par le CMB



Millésime 2021

1 étoile - Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2024

Fin et complexe, le nez a de la classe : notes florales, citron vert, minéralité. La bouche donne de l'ampleur à cette belle palette d'arômes. Parfaitement équilibré, droit et d'une grande finesse.

Ce Pouilly-Fumé aux multiples facettes est un bel exemple d'assemblage réussi de terroirs.



Millésime 2020

92/100 Points – Challenge International Gilbert & Gaillard

Robe jaune pâle aux reflets étincelants. Nez expressif de fleurs, d'herbe coupée, de pamplemousse et de fruits blancs. En bouche, le vin est très gourmand. La bouche est rythmée par une partition fruitée dans un style très gourmand. Une belle salinité en finale.

