

# AOC Pouilly Fumé 2024 "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 brillante aux reflets citronnés.

#### Nez

Le nez est généreux, avec des arômes de citron mûrs exposés au soleil, de pêche jaune et des notes de chèvrefeuille.

#### Bouche

En bouche, le vin présente une bonne acidité, contrebalancée par une belle expression minérale. Des notes d'agrumes et de citron Meyer se mêlent à la salinité et aux coquilles d'huîtres broyées. Une finale d'une longueur impressionnante.

Le millésime 2024 caractérisé par une météo plus fraîche, exprime davantage la minéralité si typique à l'appellation Pouilly-Fumé, que les tous derniers millésimes

#### 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** : 12.5% **Sucres résiduels** : 0.23 g/l - **Acidité Totale** : 4.07g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**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.

