ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Pouilly-Fumé Genetin

ROU514

Historique

La vigneronne Annick Tinel a une idée forte en tête, celle de produire le vin le plus authentique qu'il soit. Pour cela elle a instauré une politique de culture raisonnée et respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement. Travail du sol, amendement uniquement organique, autorisé en culture biologique, sans insecticide ; utilisation de Raks (appelée aussi confusion sexuelle) qui permet d'éviter les traitements chimiques. Les rendements y sont très bas pour aller chercher le maximum d'identité de chaque pied de vigne.

Reconnaissance

91 points - Wine Enthusiast (mill. 2023)
Médaille d'or - Concours Général Agricole Paris (mill. 2023)
Médaille Argent - Decanter World Wine Awards (mill. 2022)
Médaille bronze - Decanter World Wine Awards (mill. 2020 et 2021)
92 points Wine Enthusiast (mil. 2019)

Pays	France	**Producteur**	Domaine Tinel-Blondelet
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	sauvignon blanc
Appellation	Pouilly-Fumé	**Conservation**	5-8 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil
Vin à la robe or pâle, aux reflets verts.

Nez
Fruits et minéralité. Arômes de citron, de pomme, de menthe, de fougère et de fleurs de pommier avec des notes minérales comme la coquille d'huitre écrasée.

Bouche
Vin à l'équilibre impeccable, tout en fraicheur. On retrouve en bouche les parfums que l'on avait au nez. On finit sur des saveurs de menthe, de citron et une pointe de minéralité.

Accord mets/vin
À l'apéro avec des huîtres, des escargots, carpaccio de pétoncles, salade de fruit de mer, calmars frits ou grillés, pâtés, rillette de poisson, crevettes grillées, saumon à l'huile d'olive et au citron, chèvre chaud et viandes blanches.

Commentaires
Sucre résiduel: 0,23 g/L
Calcaires durs de Villiers - Exposition Sud/ Sud-Est - Densité de pieds/ha 6 400 Pieds
Superficie de vignes 3 hectars
- Le nom « Genetin » a été choisi en l'honneur du nom d'origine du sauvignon blanc (Muscat Genetin).
Vinification : Débourbage naturel par le froid, fermentation à basse température en cuves Inox traditionnelles thermorégulées, remontages, bâtonnage successifs en fin de fermentation, mise en bouteilles tardive pour permettre au vin de s'enrichir naturellement de ses lies fines.
Pas de fermentation malolactique.
À maturité, les raisins sont recouverts d'une fine pellicule grise, typique du Sauvignon dans les terroirs de Pouilly. Dispersée au gré des vents durant les vendanges, elle donne une impression de fumée…

Développement durable.

En une ligne
Le sauvignon de Pouilly-Fumé dans ce qu'il a de meilleur. De la fraîcheur et de la minéralité où les arômes d'agrumes se marient aux notes de fleurs blanches.