



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Pouilly Fumé Arrêt-Bufferatte

14962139

### 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

90 points - Wine Enthusiast (mill. 2019)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Tinel-Blondelet
<b>Région viticole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	100% sauvignon blanc
<b>Appellation</b>	Pouilly Fumé	<b>Conservation</b>	6 à 7 ans
<b>Service</b>	12°C		

### Description

#### Oeil

Robe aux reflets or

#### Nez

Complexité aromatique sur les fleurs blanches et agrumes.

#### Bouche

Grande puissance en bouche tout en étant minéral et fruité.

**Accord mets/vin** Gambas ou seiches grillées à la Plancha Coquilles Saint-Jacques

### Commentaires

Origine du nom de la cuvée: L'Arrêt-Bufferatte est le nom de la parcelle se situant le long de l'ancienne Voie Romaine reliant Paris à Clermont-Ferrand. Il s'agissait, jadis, d'une halte de diligence où les voyageurs prenaient une pause et se restauraient. Terroir : Marnes Kimméridgiennes Age des vignes : 45 ans Une des meilleures expositions de Pouilly. L'Arrêt-Bufferatte est située dans un cirque géologique, au sommet des coteaux dominant la Loire. Exposition Sud-Ouest Vinification : Débourage naturel par le froid, fermentation à basse température, remontages, bâtonnages successifs en fin de fermentation. Cuves Inox traditionnelles thermorégulées. Mise en bouteilles tardive pour un enrichissement naturel des lies fines. Pas de fermentation malolactique Culture raisonnée

### En une ligne