

FICHE  
TECHNIQUE

Jean-Max Roger  
Pouilly Fumé Cuvée Les Alouettes

Cuvée issue uniquement du négoce. Les informations sont données par le fournisseur.

**Terroir**

**Villages :** Pouilly sur Loire, Saint Andelain, Tracy sur Loire  
**Terroirs :** Caillottes, Marnes, marnes siliceuses  
**Lieux-dits :** divers  
**Exposition :** sud-est, sud, sud-ouest



**Vigne**

**Cépage :** Sauvignon  
**Age :** de 10 à 40 ans

**Densité :** 7000 pieds / hectare

**Rendement :** <63hl/ha

**Conduite du vignoble :** Pérennisation et valorisation du terroir

- Taille Guyot simple
- Travail du sol sous le rang et enherbé dans l'inter rang
- Ebourgeonnage des ceps au printemps.
- Suivi parcellaire afin d'optimiser et réduire au maximum les interventions chimiques

**Vinification**

**Technique de vinification :** élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime

- Pressurage pneumatique direct suivi d'un repos statique à froid.
- Débourbage
- Fermentation à température régulée.
- Collage à la bentonite, afin d'éviter toute casse protéique et affiner ses arômes.
- Filtration sur Kieselghur.
- Mise en bouteille dans les locaux de la propriété.

**Dégustation**

**Garde :** de 3 à 5 ans.

**Température de service :** de 8 à 12°C

**Commentaire de dégustation :**

*Cet assemblage des différents terroirs donne toute sa typicité à cette cuvée. Le nez est **très expressif** sur des **notes de fruits blancs, végétales et minérales**. Complexité articulée autour de notes de feuillage et de bouquet de fleur. On retrouve en bouche tous ces arômes sur une dégustation rectiligne et longue **soutenue par la minéralité**. La **trame fraîche** et salivante est ponctuée par **finale tonique** qui soutient le **potentiel aromatique**.*

**Accompagnement :**

*Elle est idéale à l'apéritif avec du fromage de chèvre ou encore sur une entrée de poissons frais.*

**Presse et  
Guides**

**Millésime 2022**  
88/100 ANDREAS LARSSON