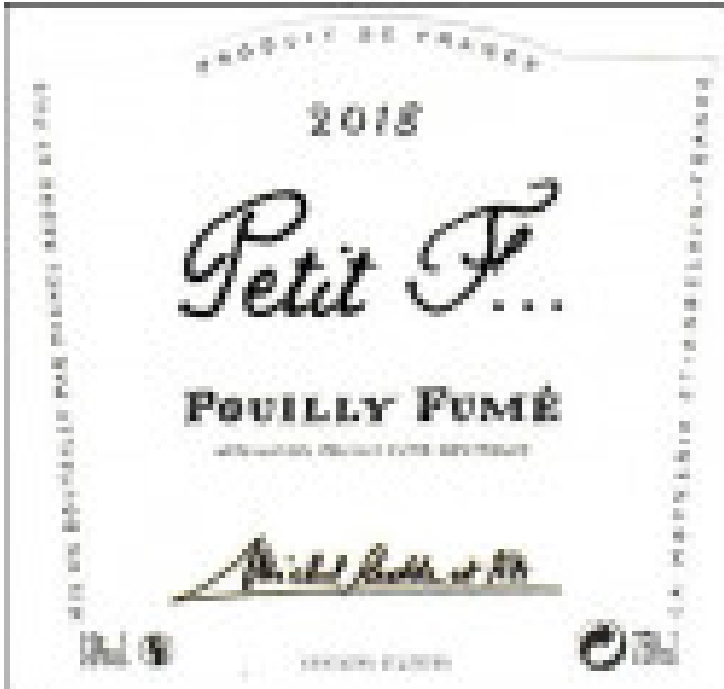


# Domaine Michel Redde et fils Pouilly-Fumé "Petit F" blanc sec 2018



Prix du produit :

**76,80 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2018

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Petit F

RVF: 89/100

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Michel Redde et fils Pouilly-Fumé "Petit F" blanc sec 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 89/100. *Jus dynamique et précis, très rafraichissant.*

**Guide Bettane+Desseauve 2020** (août 2019) : 14/20. *Facile, croquant, souple et généreux. Un sauvignon joyeux pour l'apéritif.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

**Cépage** : 100% Sauvignon

**Terroir** :

- Marnes Kimméridgiennes (Pouilly-sur-Loire)
- Silex Albiens (Saint-Andelain)
- Calcaires Portlandiens (Tracy-sur-Loire)
- Calcaires Oxfordiens (Saint-Martin-sur-Nohain)

**Age des vignes** : 10 - 15 ans

**Rendement** : 50-55 hl/ha

**Vendange** : Manuelle en caissettes de 10 - 12 kgs.

**Vinification** :

Vinifié et élevé en cuves inox pendant 6 mois sur lies fines.

Fermentation alcoolique entre 16 et 18 °C afin de préserver tous les arômes primaires et la fraîcheur du millésime.

**Dégustation** : Servir à l'heure du casse-croûte sur le zinc avec du jambon sec, des rillons, un plateau de fruits de mer ou encore un crottin de Chavignol.

**Potentiel de garde** : Mis en bouteille dès les premiers jours du printemps, il est conseillé de le déguster dans les 2 ou 3 années suivantes.

**Description brève du produit** :

Le Pouilly convivial par excellence, il n'attend que vous pour animer vos apéritifs !