

## LA BIBLIOTHÈQUE 2019

POUILLY-FUMÉ AOP

Sauvignon blanc

### « Un hommage à un joyaux historique »

*Cette cuvée prestigieuse est un clin d'œil à la passion que Donatien Bahuaud vouait aux livres. C'est d'ailleurs dans les livres qu'il a puisé son inspiration et imaginé les saynètes sculptées par Auguste Pichaud (sculpteur nantais) sur le thème du vin et de la gourmandise. Sculptures encore visibles dans la cave du Château Cassemichère.*

### — L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Pour cette cuvée, nous réalisons un élevage volontairement court de 4 mois sur lies fines en cuves inox thermorégulées. Cette durée, permet de traduire la plus pure expression du Sauvignon blanc sur le terroir sélectionné.

Au cours de cette période, un bâtonnage régulier offre une extraction parfaite des arômes murs du cépage.

Un vieillissement lent de 5 mois en bouteilles est ensuite réalisé dans nos caves.

**Élevage : 4 mois • Vieillissement en bouteilles : 5 mois • Temps de garde : 5 ans**

### Le vignoble

Située à l'Est de la Loire, Pouilly-Fumé est la seule Appellation de Bourgogne faisant partie des vins du Centre Loire. Ce micro-vignoble qui tient dans le creux de la main, offre notamment au nord de l'appellation, des sols principalement calcaires avec une petite proportion de silex. Ce terroir confère au vin de la richesse avec une pointe de fraîcheur.

### De la vigne à la cave

Cépage : 100% sauvignon blanc

Sols / Terroirs : Sols calcaires avec un peu de silex

Vignes : Sélection stricte des raisins sur les meilleures parcelles de calcaire

Type de vinification : Après un pressurage direct, la fermentation est réalisée en cuves inox thermorégulées à basse température. La maîtrise de celle-ci favorise le développement des arômes délicats du Sauvignon blanc

### La Dégustation

**Robe** : Claire aux reflets jaunes

**Nez** : Subtil et délicat, pierres à fusil, pomme et fleur d'acacia

**Bouche** : Trame vive, pleine de fraîcheur, pomme golden et finale soutenue

**Du verre à l'assiette** : Salade de chèvre chaud, Salade composée, Gambas grillées, Curry d'agneau

**Température de service** : entre 8 et 10°C

**Sucres résiduels** : < 2gr/L

