



ACQUISTATO IL .....

"Corty Artisan" Pouilly-Fumé AOP 2024

2024

## Come natura comanda



*Svinando*

Amato in Francia e venerato in diverse parti del mondo, il Pouilly-Fumé è un vino a denominazione prodotto a partire da uve di Sauvignon Blanc. La sua origine è un'area che si trova nelle vicinanze del corso della Loira. Siamo attorno al comune di Pouilly-sur-Loire, nel dipartimento di Nièvre. Il Pouilly-Fumé di Patrice Moreux nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali, coltivati con metodo biodinamico, che affondano le proprie radici in suoli prevalentemente calcarei con parti di silicio. Ed è proprio questa combinazione di elementi, unita a un clima fresco e umido, a garantire al Sauvignon Blanc di giungere a perfetta maturazione, sviluppando tutti gli aromi tipici per la varietà. A quel punto il compito di Patrice Moreux è relativamente semplificato. In cantina, infatti, dovrà limitarsi a non rovinare ciò che di buono la natura gli fornisce. Anche in questo caso il vignaiolo sceglie di valorizzare al massimo il suo ambiente naturale, evitando di utilizzare lieviti selezionati per attivare la fermentazione ma scegliendo di lasciare che siano le popolazioni indigene ad avviare il delicato processo di trasformazione. Il risultato? Il massimo della espressività. Un vino sorprendente da abbinare a coquillages.

Siamo qui di fronte a un piccolo, anzi piccolissimo produttore della regione della Loira. Domaine Patrice Moreux, infatti, può contare su complessivamente meno di 5 ettari di vigna, in alcuni dei migliori Cru della zona. Siamo tra Pouilly-sur-Loire e Sancerre, dove il Sauvignon è padrone quasi assoluto, grazie al clima fresco, ideale per la sua coltivazione, e a un suolo unico nel suo genere. Patrice Moreux è un acceso sostenitore dell'importanza di seguire pratica agronomiche naturali e anche in cantina riduce al minimo ogni intervento esterno, compreso l'uso di lieviti indigeni che fanno partire naturalmente le fermentazioni dei suoi vini. L'intera azienda opera in regime di agricoltura biodinamica, e i vini che vi si ricavano sono estremamente territoriali e sempre dotati di grande personalità.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo con parti di Silicio

**Esposizione** Sud

**Allevamento Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** Sauvignon

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di pesce

### Vinificazione

**Sensazioni** Bellissime note classiche del Sauvignon, grande mineralità, fino alla sapidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821