



Katia Mauroy-Gauliez travaille avec son frère Cédric depuis les années 90 sur l'exploitation à cheval sur les communes de Pouilly sur Loire et Saint Andelain. Le domaine remonte selon les archives à 1635 soit 13 générations de viticulteurs. Leur but aujourd'hui est de mettre en valeur toute la complexité des terroirs de leurs Pouilly Fumé avec le plus grand soin. Pour cela, ils pratiquent un suivi méthodique et quotidien des parcelles. Ils maîtrisent les rendements et la qualité des récoltes par un ébourgeonnage rigoureux et éclaircissage quand nécessaire. Une très grande majorité des parcelles sont enherbées. Ils travaillent le sol très régulièrement (buttage, débutage, binage...) en pratiquant une viticulture raisonnée responsable (suivi météo, confusion sexuelle...). Cela leur permet d'obtenir de belles grappes, saines. Le choix de la date de récolte est essentiel.

Appellation

Pouilly Sur Loire



Cépages

100% Chasselas

Sol



Le vignoble se situe sur les pentes orientées sud-est de la butte de Saint Andelain. Les 2 parcelles de Chasselas se situent sur des terrains de caillottes et de sables calcaires. La plus âgée a été plantée par « Riquette » en 1950.

Vinification



Les chais sont situés au Bouchot, sur le site ancestral de l'exploitation familiale. Pressurage pneumatique sans trituration dans le plus grand respect de la grappe. Débourageage par gravité au froid. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures et suivi. Élevage en cuves inox ou cuves bétons.

Dégustation



Le Pouilly sur Loire 2019 est tendre et d'une belle intensité aromatique. Les arômes sont d'une belle complexité dominée par les fleurs blanches et un beau fruité (pêche, poire), avec une pointe de minéralité. La finale est longue et savoureuse.

Suggestion



Cette cuvée accompagnera parfaitement vos coquillages, vos salades et plats de charcuterie. Vin de soif et de bonne compagnie par excellence, il excelle aussi à l'apéritif...

