



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, débarrassage, 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 Fumé



Cépages

100% Sauvignon (localement aussi appelé "Blanc Fumé")



Sol

Le vignoble se situe sur les pentes orientées sud-est de la butte de Saint Andelain. La "Cuvée des Acoins" est une sélection des plus vieilles vignes sur terroir de marnes Kimméridgiennes, à petites huîtres.



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. Débarrassage par gravité au froid. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures et suivi. Élevage en cuves inox ou cuves bétons.



Dégustation

La "Cuvée des Acoins" exprime toute la complexité, l'intensité et la subtilité de ses vignes, enracinées profondément dans ces sols de marnes Kimméridgiennes. L'élevage sur lies fines amplifie encore la rondeur et la minéralité caractéristiques de ce terroir.



Suggestion

Ce vin accompagnera parfaitement vos viandes blanches (poulet à la crème, blanquette de veau), vos poissons en sauce (lotte à l'armoricaine) ou encore vos foies gras...

