Pouilly-Fumé – Cédrick Bardin – Loire

Deux étoiles au guide Hachette des Vins

Le domaine Cédrick Bardin, situé au coeur du village de Pouilly sur Loire est composé d'une dizaine d'hectares répartis sur les deux rives. La taille de leur exploitation leur permet de maîtriser à merveille toutes les opérations à effectuer sur un domaine viticole. Issu de l'assemblage de quatre terroirs, ce Pouilly Fumé présente le cœur de leur production.

Cépage : Sauvignon

Sols : marnes à petites huîtres, calcaires en plaquettes de Villiers et sables argileux

Age des vignes : 25 ans.

Vinification : Le débourbage par le froid, les moûts maintenus à froid, fermentations en cuves inox thermo régulées. Les vins fermentent entre 10 à 15 jours à une température de 15°.

Dégustation : Robe or à reflets verts. Le nez est d'une forte intensité. Le côté variétal s'exprime pleinement. Des notes de buis et de bourgeons de cassis occupent la première partie du nez. Par la suite des notes de fruits de la passion et d'agrumes complètent l'ensemble. En bouche l'attaque est souple. L'équilibre se trouve sur la rondeur mais reste bien soutenu tout le long par une belle fraicheur. Un retour aromatique sur les arômes de fruits exotiques assure la longueur.
Accords : Il sera tout aussi parfait à l'apéritif qu'avec un poisson en sauce, une viande blanche ou un fromage.

Récompenses :

- **Médaille d'Or au Concours Général Agricole**
- **Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon**