

Domaine Edmond Figeat

AC Pouilly Fumé

Land	Frankrijk
Type	Stille wijn
Kleur	Wit
Ligging	Te Pouilly-sur-Loire, in het hart van Frankrijk
Eigenaar	De familie Figeat sinds 6 generaties
Oppervlakte	14 hectaren
Bodem	Kimmeridgiaanse mergel, silex en klei-kalk
Gemiddeld rendement	40-50 hl/ha
Druivensoorten	100% sauvignon blanc
Leeftijd van de wijngaard	Gemiddeld 25 jaar met enkele oudere percelen
Bewaarpotentieel	3 tot 5 jaar
Cultuur	Ecologisch verantwoorde cultuur om het gebruik van sproeistoffen te beperken, korte snoei (6 tot 7 ogen per stok) om het rendement te beperken.
Vinificatie	Gisting op lage temperatuur (17°) om een maximum aan aroma's te bekomen gedurende 3 tot 4 weken
Rijping	Gedurende 4 tot 5 maanden op fijne droesem in inox kuipen
Beschrijving	Deze wijn met briljant lichtgeel kleur is zeer mineraal, met de typische vuursteen-toets; hij is zeer evenwichtig met een intense neus en een brede, frisse en eerlijke smaak.
Nota	Vaak geselecteerd in de diverse gidsen (o.a. Guide Hachette), diverse medailles
Gastronomie	Schelpdieren en garnalen, schaaldieren (kreeft, rivierkreeft), koude vis, vissoep, bouillabaisse, gerookte vis, gebakken of gegrilde vis, vissaus, zachte kazen, geitenkaas, asperges

