



DOMAINE A. CAILBOURDIN
PROPRIÉTAIRE A MALTAVERNE

Pouilly-Fumé

Cuvée de Boisfleury

Le terroir particulier de ce plateau, mélange de sables siliceux et de calcaire, apporte à cette cuvée une vivacité, une fraîcheur que l'on aime retrouver sur nos vins, dans leur première jeunesse. La gamme aromatique, très expressive dès la première année, est fraîche et fruitée. Elle rappelle les agrumes : pamplemousse, fruit de la passion, mandarine avec des touches plus ou moins citronnées selon les millésimes. On trouve après quelques mois des notes florales, rappelant les fleurs blanches (fleurs d'acacia). Le vignoble, encore jeune, confère à la cuvée de Boisfleury une charpente légère, qui se mariera aisément avec de nombreux plats : bien sûr poissons et coquillages, mais également certaines charcuteries. À l'apéritif, il vous permettra de débiter un repas dans la légèreté et la bonne humeur.

C'est un Pouilly-Fumé gouleyant, fruité et élégant qui s'exprime tout en féminité.



• Quelques données techniques

Cépage : Sauvignon.

Âge des vignes : 6 à 18 ans.

Sols : Alluvions siliceuses sur sous-sol calcaire.

Travaux de culture :

- Entretien du vignoble par labour régulier.
- Protection phytosanitaire raisonnée.
- Ébourgeonnage et effeuillage pour maîtriser la maturité.

Vinification :

- Pressurage sitôt la récolte à l'aide de pressoir pneumatique sans macération pré-fermentaire.
- Débourageage léger (uniquement statique).
- Fermentation à température contrôlée à partir de levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.

Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur. Élevage long en cuves sur lies fines. Mise en bouteilles dans l'année suivant la récolte.

Analyses : (suivant millésimes)

Degré : 12.5° à 13° Acidité totale : 4.5 à 5.5 g/l

Sucres résiduels : 1 à 2 g/l SO2 libre : 20 à 25 mg/l

Presse : - Coup de Cœur Cuisine et Vins de France
(Spécial Vins de septembre 2006)

- Guide Hachette
(tous les ans depuis 1995, Coup de Cœur en 2001)

- Guide des Sommeliers

- Vino Magazine 2005

- **Médaille d'Argent**
au Concours Général de Paris 2008

Température idéale de dégustation : 10° C