

Domaine de Bel Air

Francia - Loira - Pouilly sur Loire



Domaine de Bel Air

Proprietà / Fondatori Katia, Cedric e Alexandra Mauroy / Pierre Sadon

Inizio Attività 1635

Vitivinicultura Lotta integrata

Ettari 15,6

Bottiglie prodotte 80.000

POUILLY-FUMÉ CUVÉE RIQUETTE 100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: pendici esposte a sud-est della collina di Saint-Andelain

Terreno: selezione di appezzamenti situati su "caillottes" o "criots" o più scientificamente "calcarei di Villiers" (dal nome dello stadio geologico)

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox e cemento con rivestimento in resina epossidica, termoregolati

Affinamento: sur lie

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromi intensi che rivelano il loro terroir (frutti bianchi, frutti esotici) ed eleganti note floreali

Sapore: bella espressività, sostenuta da freschezza e croccantezza. Il finale è arricchito da un tocco di mineralità

Grado Alcolico: 13,5% vol



Nel cuore di Pouilly Fumé, tra Pouilly-sur-Loire e Saint Andelain, il Domaine de Bel Air si estende su quindici ettari di vigneti gestiti da Katia e Cédric Mauroy, 13a generazione di una famiglia di vignaioli legata al terroir. Con l'arrivo della figlia Alexandra, la tradizione prosegue nella 14a generazione. Il Domaine si distingue per tre tipi di suolo (marne kimmeridgiane, caillottes e sabbie calcaree) che conferiscono unicità ai vini. La famiglia Mauroy adotta pratiche di "lutte raisonnée" nel rispetto di ogni terroir, esprimendo il Sauvignon in modo magistrale, con verticalità e purezza, qualità che rendono i loro vini tra i più apprezzati dell'appellazione. Con Alexandra, il Domaine de Bel Air guarda al futuro, mantenendo intatta l'anima storica della sua terra.