

Domaine de Bel Air

Francia - Loira - Pouilly sur Loire



Domaine de Bel Air

Proprietà / Fondatori Katia e Cedric Mauroy / Pierre Sadon

Inizio Attività 1635

Vitivinicultura Lotta integrata

Ettari 15,6

Bottiglie prodotte 80.000

POUILLY-FUMÉ

100% Sauvignon Blanc

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

Terreno: assemblaggio complementare e armonioso di diversi tipi di suolo: marne kimmeridgiane, caillottes e sabbie calcaree

Vendemmia: manuale

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

Affinamento: sur lie

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso e complesso, dominato da frutti bianchi (pesca, pera), frutta esotica, agrumi e note minerali

Sapore: rotondo ed espressivo. Equilibrio elegante tra ricchezza e freschezza. Il finale è lungo e gustoso

Grado Alcolico: 13,5% vol



Nel cuore storico di Pouilly Fumé, a cavallo dei comuni di Pouilly-sur-Loire e Saint Andelain, il Domaine de Bel Air conta quindici ettari di vigneti eccezionali, curati minuziosamente da Katia e Cédric Mauroy, 13esima generazione di vignaioli sempre alla ricerca della qualità e sublimazione del terroir. Tre i principali tipi di terreno: marne kimmeridgiane, contenenti piccole ostriche, terroir eccellenti per la produzione dei grandi bianchi, caillottes o criots, terroir che danno vini fruttati e finemente equilibrati ed infine le sabbie calcaree, che, portando aromi precoci e intensi di fiori, fruttati e minerali, rivelano tutta la freschezza e la sottigliezza delle annate. Coltivando le vigne secondo i principi della "lutte raisonnée" e rispettando ogni singolo terroir, la famiglia Mauroy interpreta i suoi Sauvignon in maniera magistrale, portando verticalità e purezza, senza dubbio tra i migliori dell'appellazione.