

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

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 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 che con l'arrivo della figlia Alexandra 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, interpretando il Sauvignon in modo magistrale, con verticalità e purezza, qualità che rendono i loro vini tra i più apprezzati dell'appellazione, perfette icone della Loira Centrale.