



VILLEBOIS

SANCERRE - POUILLY FUMÉ - TOURAINE

“Calcaires de Villiers, du Barrois, Marnes à huitres & Argiles à silex, Pouilly Fumé Mosaïque, Pouilly Fumé Noble, Pouilly Fumé de Villebois, notre interprétation.”

Description générale:

Le VILLEBOIS POUILLY FUMÉ exprime par sa complexité toutes les nuances des Terroirs de Pouilly. Les nombreux terroirs subliment le cépage Sauvignon Blanc qui y révèle tout son potentiel. Grâce à un travail de sélection très rigoureux à la vigne et au chai, VILLEBOIS capture la noblesse du Blanc Fumé de Pouilly.

The VILLEBOIS POUILLY FUMÉ's complexity originates from the various Pouilly-Fumé Terroirs. Like nowhere in the world, the Sauvignon Blanc grape variety reveals its full potential thanks to the diverse terroirs of Pouilly. Thanks to a rigorous work in the vineyard and the winery, Villebois encapsulates the spirit of the Pouilly-Fumé appellation.

Appellation / Appellation: Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée

Couleur / Color: Blanc / White

Cépage / Variety: 100% Sauvignon Blanc

Style / Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry (<2gr R.S.) and un-oaked

Alcool / Alcohol: 12.5%

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Couleur jaune-verte pâle. Un nez subtil dominé par des notes fumées et de fruits mûrs. Une bouche généreuse portée par les arômes d'ananas confit, de pêche vigne et de mangue. Une acidité onctueuse révélant les sensations inimitables de « pierre à fusil » propres aux terroirs de Pouilly.

Yellow-green pale color. The subtle nose reveals a combination of smoky and ripe fruit flavors. The palate is dominated by the flavors of candied pineapple, peach and mango. An elegant acidity supporting the typical "smoky" flavors of Pouilly Fumé completes this great Pouilly-Fumé.

Vignoble / Vineyard:

Les raisins de Fumé Blanc de Pouilly sont cultivés sur l'ensemble des principaux terroirs de l'appellation Pouilly Fumé: Calcaires de Villiers, du Barrois, Marnes à huitres & Argiles à silex.

The sauvignon blanc grapes are grown on the main Pouilly Fumé terroirs: Villiers and Barrois Limestones, Marls with oyster shells, Clayey-flint soils.

Procédé de vinification / Winemaking process:

Les raisins sont rapidement transportés au chai pour éviter toute macération puis ils sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique. Les jus de raisin sont vinifiés traditionnellement en cuve inox pendant 7 à 15 jours.

The grapes are quickly transported to the winery to minimize skin contact before gentle pressing into a pneumatic press. The grape juices are fermented traditionally in stainless steel tanks during 7 to 15 days.

Elevage / Ageing:

L'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant une durée de trois à six mois avant son assemblage puis sa mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during at least 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.



Accords mets-vins:

Délicieux seul ou en apéritif. Il accompagne superbement les fruits de mer, les poissons en sauce riche et les fromages de chèvre (Crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine)

Food pairing:

Delicious on its own or as an aperitif. Goes very well with oysters and lobster, rich seafood dishes and goatcheeses (Crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine)

SAS VILLEBOIS • 43 rue de la Quézardière • 41110 SEIGY • France
Contact: Thierry Merlet M: +33 (0)6 3 2 31 83 44 • thierry@villebois.eu • vin@villebois.eu

TVA Intracommunautaire FR 32501001838 • N°accise FR007792E0224 •
SIRET 50100183800017 • 4725Z • IBAN FR76 1440 6023 1083 3133 1260 118 • BIC AGRIFRPP844

www.villebois.eu