

POUILLY-FUMÉ

[puji-fymé]

vinařství / winery CHATELAIN

[šatlen]

Francie, oblast / region Loire, podoblast Pouilly-Fumé

[luar]

Rodinné vinařství Chatelain s více než 300letou historií dnes vede již 12. generace, v čele s Vincentem Chatelainem. Vinařství obhospodařuje přibližně 30 ha vlastních vinic v apelacích Pouilly-Fumé a Sancerre AOC. Vinice leží převážně na jílovito-fosilním podloží s vysokým podílem pazourku (silex), který vínům dodává jejich typický minerální charakter.

Všechna vína s označením Pouilly-Fumé jsou vyráběna výhradně z odrůdy Sauvignon Blanc.

The family-owned Chatelain winery, with over 300 years of history, is now led by the 12th generation, headed by Vincent Chatelain. The estate manages approximately 30 hectares of its own vineyards within the Pouilly-Fumé and Sancerre AOC appellations. The vineyards are mainly planted on clay-fossil soils rich in flint (silex), which give the wines their distinctive mineral character.

All wines labeled Pouilly-Fumé are produced exclusively from the Sauvignon Blanc grape.



Apelace/appellation: Pouilly-Fumé AOC

Odrůda/variety: Sauvignon Blanc

Popis/description: **Elegantní minerální aroma tóny lučního medu. Harmonická plná, krémová chuť s dlouhou minerální dochutí.** / *Elegant mineral aroma with notes of meadow honey. Harmonious, full, creamy palate with a long mineral finish.*

Podávat při/serving temperature: **10-12°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **saláty, drůbež, ryba, mořské plody** / *salads, poultry, fish, seafood*

Klima/climate: chladné kontinentální klima s mírným oceánským vlivem / *cool continental climate with slight ocean influence*

Půda/soil: hlinitá půda se silicemi a pazourkem / *loamy soil with silica and flint (silex)*

Nadmořská výška/altitude: 200-300m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku s kontrolovanou teplotou 16-18°C / *fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature at 16-18 °C.*