



GRANDS VINS DU CHATEAU DE TRACY

APPELLATION POUILLY FUMÉ CONTROLÉE

Haute Densité 2019 AOC Pouilly Fumé



LE VIN

L'oeil : Jaune pâle, reflets dorés.

Le nez : Le premier nez est délicat, sur les fruits exotiques confits (mangue, passion). A l'ouverture, des notes d'ananas rôtis apparaissent accompagnées d'un bouquet plus complexe de tarte amandine, suivie de quelques pointes miellées.

La bouche : L'attaque ample et fraîche, débute sur des notes très gourmandes de vanille et de brioche. La trame acidulée monte ensuite graduellement en puissance, offrant une bouche plus vive, citronnée très salivante. La finale à la fois juteuse et charnue s'oriente vers des notes d'orange sanguine. Un Sauvignon à l'aromatique intense qui mêle avec une grande adresse, concentration et finesse.

Informations générales

Appellation : Pouilly Fumé

Nom : Château de Tracy

Propriétaire : Comtesse A. d'Estutt d'Assay

Situation géographique : Commune de Tracy sur Loire

Situation du vignoble : Plateau des Champs de Cri

Exposition : Sud-Ouest

Sol : Calcaire kimméridgien et Portlandien

Cépage : Sauvignon

Superficie : 1 ha

Âge moyen de la vigne : 20 ans

Rendement : 3 grappes par pieds

Degré naturel : 13.04°

Acidité : 4.45 g/l H₂SO₄

Extrait sec : 20 g/ L

Sucres résiduels : 0.45 g/L

Château de Tracy

Le Château de Tracy 58150 Tracy sur Loire

+33 03 86 26 15 12