



GRANDS VINS DU CHATEAU DE TRACY

APPELLATION POUILLY FUMÉ CONTROLÉE

101 Rangs 2019 AOC Pouilly



LE VIN

Oeil : Jaune d'or, reflets argentés, brillant.

Nez : Le premier nez présente un profil très exotique (mangue, passion). Avec un peu d'ouverture, des notes de basilic apparaissent accompagnées de noix de coco râpée et de vanille. En poursuivant l'aération, le nez offre présente une très belle fraîcheur et un riche bouquet navigant entre les agrumes, la rhubarbe, ou encore le poivre vert qui complexifie cet ensemble minéral, très fin.

Bouche : L'attaque est franche, sur les agrumes frais. La bouche offre un équilibre précis, net, avec une structure charnue (très typique sur les sols de silex). Le milieu de bouche développe une aromatique d'une rare complexité : pamplemousse, citron vert, yuzu, bergamote... Finale majestueuse, saline légèrement vanillée.

Informations générales

Appellation : Pouilly Fumé

Nom : Château de Tracy

Propriétaire : Comtesse A. d'Estutt d'Assay

Situation géographique : Tracy sur Loire

Situation du vignoble : Butte de Tracy, Sud-Ouest

Sol : Argiles à silex

Cépage : Sauvignon Blanc

Âge de la vigne : Parcelle plantée en 1954

Rendement : 35hl/ha

Degré naturel : 14.04 alc/vol

Sucres résiduels : 0.30 g/l (glucose & fructose)

Extraits secs : 21 g/l

Château de Tracy

Le Château de Tracy 58150 Tracy sur Loire

+33 03 86 26 15 12