



## DOMAINE PAUL CORNEAU

### *Pouilly Fumé*

CUVÉE APPELLATION 10-12°C / 3-6 ANS



LE DOMAINE PAUL CORNEAU SE SITUE DANS LE HAMEAU VIGNERON DU BOUCHOT, À POUILLY SUR LOIRE. PAUL A COMMENCÉ AVEC UN HÉRITAGE FAMILIAL DE 5 HA DE VIGNES EN 1977. M<sup>ME</sup> ET M<sup>R</sup> CORNEAU ONT ENSUITE PATIEMMENT COMPLÉTÉ LEUR PALETTE DE TERROIRS AVEC L'ACQUISITION PROGRESSIVE DE ~8 HA À POUILLY. INFATIGABLES VIGNERONS, EXIGEANTS, ILS ONT FAIT DE LEUR VIGNOBLE UN 'JARDIN' CULTIVÉ AVEC LE PLUS GRAND SOIN ET RESPECTUEUX DES TERROIRS. DEPUIS 2014, LE DOMAINE PAUL CORNEAU A REJOINT LA FAMILLE FOURNIER PÈRE ET FILS. NOUS PERPÉTUONS LES VALEURS D'EXCELLENCE, DE RIGEUR ET DE SOIN QUE LA FAMILLE CORNEAU A TRANSMISE À SES VINS ET À SON DOMAINE.

#### LA VIGNE ET LE TERROIR



L'ensemble du vignoble de 13ha du Domaine Paul Corneau est planté en Sauvignon blanc. Les vignes du domaine se partagent entre les communes de Pouilly-sur-Loire et de Saint-Andelain. Le vignoble est planté de façon égale sur des terroirs 'calcaire compact à grains fins du Barrois' (Portlandien) et 'marnes à petites huitres' (Kimméridgien). Environ un tiers du vignoble est exposé Ouest, face à la Loire, le fleuve royal.

#### ACCORDS METS ET VINS



Le Blanc Fumé de Pouilly du Domaine Corneau s'épanouit merveilleusement en compagnie de plats généreux aromatiquement. Nous vous le recommandons avec des coquilles Saint Jacques à l'orange, une cassolette d'écrevisses, des crevettes à la plancha ou bien une salade de homard.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE



Le terroir Calcaire est précoce tandis que les Marnes sont récoltées plus tardivement. Objet de la plus grande vigilance pour qu'ils atteignent la maturité idéale. Les raisins sont pressés à basse pression rapidement après leur cueillette. La fermentation en petites cuves respecte le parcellaire et permet d'isoler les terroirs. L'élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille au Printemps suivant la récolte permet d'affiner les nuances et de révéler tout le potentiel des terroirs du Domaine.

#### NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pouilly-Fumé du Domaine Paul Corneau est de nature généreuse et gourmande. Attractif au nez avec ses notes d'agrumes (mandarines, oranges), la bouche confirme les premières sensations olfactives et déroule élégamment un subtil équilibre d'arômes de fruits frais (pêche, citron, cassis) porté par une bouche soyeuse, rafraichissante et à la finale 'fumée' typique des vins de Pouilly-Fumé.

DOMAINE PAUL CORNEAU, 21 RUE LOUIS-JOSEPH GOUSSE, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE

TÉL : +33 02 48 79 35 24