

FOLIE PUDRIS

Casseuil, 1830

LA MIGNONNERIE

VIN BIOLOGIQUE
VIN DE FRANCE - 2022

LA FOLLE HISTOIRE

En 2022, Thierry et Virginie sont tombés amoureux d'un domaine endormi depuis plus de 10 ans. Des cèdres et des chênes vénérables, une folie édifée au milieu du 19e et des vignes plantées face à la Garonne sur un caillou calcaire. Ils ont quitté la Champagne pour vivre une nouvelle aventure, dans cet écrin de nature perché au bord de la falaise.

Thierry et Virginie découvrent de nouveaux cépages et de nouvelles techniques de vinification. Ils tatonnent et essayent. Notamment ici avec l'élevage de cette MIGNONNERIE dans un fût unique, pour révéler tout le caractère des Sauvignons Blancs de Pudris.

TERROIR ET VINIFICATION

Un vignoble de 8 hectares posé à 85 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire avec une belle orientation sud-ouest.

Entièrement vinifié et élevé sous bois, ce Sauvignon Blanc s'est fait rare en 2022, et n'a permis de remplir qu'un seul fût (225 L, chêne Français, 2nd vin). Un Sauvignon à l'esprit Bourguignon...

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur de ce vin est jaune or pâle aux reflets argentés. Le nez très expressif, dévoile des arômes de poire et d'ananas très mûrs sur fond de notes boisées vanillées, de guimauve et de caramel. Des odeurs de silex et de bonbon anglais s'ajoutent à ce bouquet. L'attaque en bouche est ample, avec du gras et de la rondeur. On retrouve le caractère minéral des vins du Château Pudris. Les arômes de brioche au beurre et de caramel mou adoucissent la fraîcheur citronnée qui vient retendre la finale.

*Production
300 bouteilles*

*Minéral
et expressif*

*100%
Sauvignon
blanc*



THIERRY THIBAUT - ARTISAN VIGNERON
THIERRY@CHATEAUPUDRIS.COM - 06.75.24.60.93
WWW.CHATEAUPUDRIS.COM

CHÂTEAU PUDRIS, 33190 CASSEUIL, BORDEAUX, FRANCE

