



Poiré Cru des Loges, millésime 2020



Complexe, envoutant et minéral

Brut de poire fleurant avec l'univers des vins blancs, qui s'accompagnera volontiers d'un bar de ligne (et autres poissons à chair maigre) mais aussi de cuisines plus épicées.

Sol : Argile sableuse de l'ère tertiaire chevauchant les calcaires de Beauce

Ramassage : Manuel, par variété et en plusieurs passages pour ne travailler que des fruits à maturité.

Pressurage : Macération pré-fermentaire à froid puis pressage au pressoir vertical par variété.

Fermentation : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée.

Assemblage : 50% Sauge rouge, 35% Poire d'Angouisse, 10% Sauge blanc et 5% Livarniot.

Vieillessement : 2 années minimum en bouteille couchée avant remuage puis dégorgement

Œil : Robe ivoire

Description : 20g de sucre naturel résiduels. 6.5% d'alcool. Brut de poire surprenant par la complexité de ses fragrances, rappelant par moment le pamplemousse rose, la mûre ou encore la rose séchée. Bouche complexe et tendue sur la finale.

 [domainejulienthurel](https://www.instagram.com/domainejulienthurel)

www.julienthurel.com

Poiré et Cidre THUREL
Les Usages
45470 Loury
+33(6) 12 22 65 48
domaine@julienthurel.fr