



PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE





PM
PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons
VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

Luigi XIV aveva solo dodici anni quando la famiglia di viticoltori Marchand si stabilì a Les Loges nel 1650.

Il Domaine Pierre Marchand & Fils si trova all'interno del villaggio di Loges, nella Valle della Loira. La particolare composizione del suolo di questa zona aggiunge struttura e mineralità all'uva Sauvignon Blanc e l'intero processo si svolge in loco dalla vinificazione all'imbottigliamento. Eric, insieme a suo fratello Pascal, continua il lavoro di suo padre nel produrre un Pouilly Fumé davvero eccezionale.

Eric Marchand ha trascorso la sua infanzia nei vigneti osservando e aiutando i suoi genitori. Dopo aver ereditato l'amore per la terra, ha continuato a studiare viticoltura. Dopo la laurea, nel 1989 ha iniziato a lavorare al fianco di suo padre Pierre e nel 1992, anche il fratello Pascal ha finalmente deciso di unirsi alla tenuta di famiglia.

Nel 1998, il padre si è ritirato e i fratelli hanno unito le loro forze per prendere il timone del Domaine. Tuttavia, seguono ancora alcuni dei buoni consigli dati loro dal padre, che non può fare a meno di tenerli d'occhio.





VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

In questa tenuta di proprietà familiare di 17 ettari viene praticato il sistema di intervento minimo. Il terreno viene analizzato per determinare se il fertilizzante è necessario o meno e i trattamenti vengono eseguiti solo se essenziali. Le viti hanno in media 40 anni e sono potate secondo il sistema Guyot semplice. Ogni anno in primavera si effettuano potature verdi e spollonatura per migliorare la qualità. Il vigore e la resa della vite sono ulteriormente ridotti dall'uso di colture di copertura.

Antico vitigno, il Sauvignon ha subito molti cambiamenti nel tempo ed è ora riconoscibile dai suoi piccoli grappoli di colore verde con acini piccoli e stretti che ricordano le uova di quaglia e la chioma verdeggiante, con foglie piccole.

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 18-20 giorni. Non viene compiuto alcun passaggio in legno.

La combinazione ideale di questo lavoro in vigna ed in cantina porta ad un Pouilly Fumé con una concentrazione esemplare, secco e fruttato in funzione del suolo, con sentori di uva spina, ribes e agrumi ben bilanciati e con una ottima mineralità. Il finale è elegante e lungo con sentori di selce e mela matura.

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di frutti di mare, pesce e crostacei, coquillage, carni bianche e rosse, foie gras, formaggio di capra.

La temperatura di consumo va da 10 a 12 °C e la conservazione per l'invecchiamento va da 4 a 6 anni (massimo 10 anni ma solamente se bevuto come aperitivo).



IL DOMAINE PIERRE MARCHAND ET FILS DISPONE DI DUE TIPOLOGIE DI TERROIR

Argilo-Calcaire

Vini molto fruttati con una grande attitudine all'invecchiamento.

Calcaire

I pendii con vista sulla Loira sono più caldi e la vite parte e arriva a maturità più velocemente grazie ai raggi del sole, che si riflettono sulle pietre bianche e riscaldano inoltre i grappoli per dorarli. Il vino è molto minerale.



PM
PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

POUILLY - FUMÉ - LES LOGES



UVA

Sauvignon Blanc 100%

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.600 piante/ha

RENDIMENTO

60 hl/ha

SUOLO

Argilloso calcareo

ESPOSIZIONE

Sud - Sud Ovest

VITICULTURA

Ragionata

GRADAZIONE

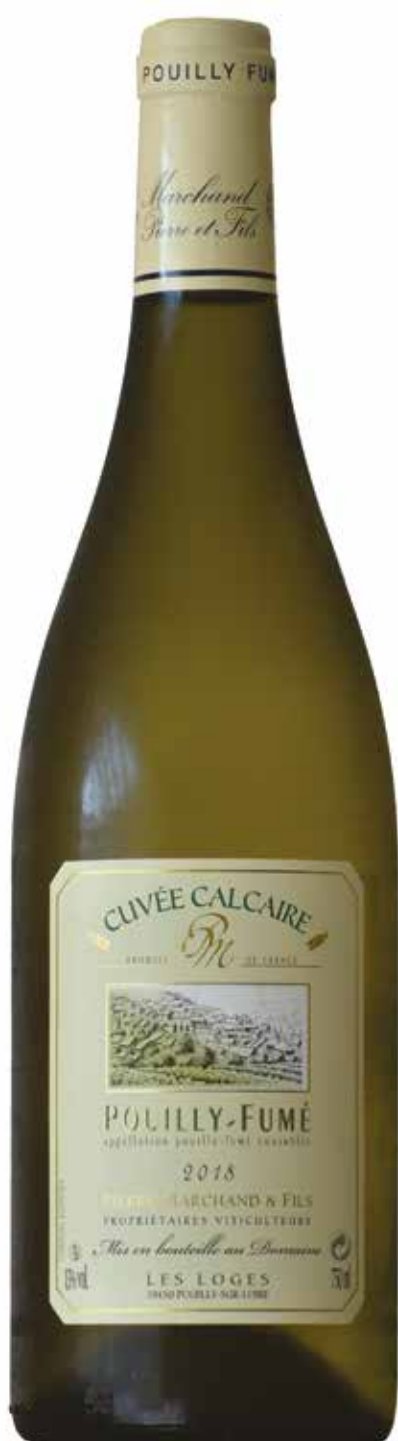
12,5% vol.



PM
PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

POUILLY - FUMÉ - CUVÉE CALCAIRE



UVA

Sauvignon Blanc 100%

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

45 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.600 piante/ha

RENDIMENTO

55 hl/ha

SUOLO

Calcareo

ESPOSIZIONE

Sud

VITICULTURA

Ragionata

GRADAZIONE

13% vol.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960