



CUVÉE : Petit F...

CÉPAGE : 100% Sauvignon

TERROIR :

- Marnes Kimméridgiennes à petites huîtres (Pouilly-sur-Loire)
- Silex rouges Albiens (Saint-Andelain)
- Calcaires Portlandiens compacts à grains fins (Tracy-sur-Loire)
- Calcaires Oxfordiens à plaquettes (Saint-Martin-sur-Nohain)

AGE DES VIGNES : 10-15 ans

RENDEMENT : 50-55 hl/ha

VENDANGE : Manuelle en caissettes de 10-12 kg et mécanique

VINIFICATION : Élevé en cuves inox 6 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 16 et 18 °C afin de préserver tous les arômes primaires et la fraîcheur du millésime.

DÉGUSTATION : Servir à l'heure du casse-croûte sur le zinc avec du jambon sec, des rillons, un plateau de fruits de mer ou encore un crottin de Chavignol.

CONSERVATION : Mis en bouteille dès les premiers jours du printemps. Il est conseillé de le déguster dans les 2 ou 3 années suivantes.

CUVEE : Petit F...

GRAPE VARIETY : 100% Sauvignon

TYPE OF SOIL :

- Kimmeridgian marls with small oysters (Pouilly-sur-Loire)
- Albian Flint (Saint-Andelain)
- Portlandian limestone (Tracy-sur-Loire)
- Oxfordian limestone (St Martin-sur-Nohain)

GRAPEVINES AGE : 10-15 years old

YIELD : 50-55 hl/ha

HARVEST : Manual harvest using 10-12 kg crates and mechanic

WINEMAKING : Matured in stainless steel tanks 6 months on fine lees. Alcoholic fermentation between 16 and 18°C, in order to preserve its primary aromas as well as the freshness of the vintage.

TASTING : Serve at snack time on zinc with dry ham, rillons, seafood platter or goat cheese "Chavignol"

STORAGE : Bottled from the first days of spring. It is recommended to taste it in the following 2 or 3 years.

La Moynerie

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – lamoynerie@michel-redde.com

www.michel-redde.com

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725

De Petit Fumé à Petit F...

En 2004, nous avons créé cette cuvée issue de nos plus jeunes vignes et mise en bouteille dès les premiers jours du printemps afin de préserver tous les arômes primaires et la fraîcheur du Sauvignon.

La marque déposée « Petit Fumé » caractérisant sa jeunesse nous avait été acceptée par l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine).

Au cours de l'année 2016, le Syndicat Viticole de Pouilly-sur-Loire, représenté par certains confrères vigneron a fait remarquer à l'I.N.A.O. que le terme « Petit » dénigrerait l'Appellation et nous a sommé de ne plus commercialiser sous cette marque.

Par conséquent, afin d'éviter toute polémique, nous avons préféré abrégé la dénomination par Petit F... tout en gardant son style et sa vinification.

Ce qui, à ce jour n'a, eu aucune répercussion auprès de notre fidèle clientèle. Certains, même, trouvent l'abréviation sans équivoque.

From Petit Fumé to Petit F . . .

In 2004, we created this cuvée from our youngest vines and bottled in the early days of spring in order to preserve all the primary aromas and freshness of the Sauvignon.

The registered trademark "Petit Fumé" characterizing his youth had been accepted by the I. N. A. O. (Institut National des Appellations d'Origine).

During the year 2016, the Pouilly-sur-Loire Wine Syndicate, represented by certain winegrower colleagues, pointed out to the I. N. A. O. that the term "Petit (Small)" denigrated the Appellation and warned us to no longer market under this brand.

Therefore, in order to avoid any controversy, we decided to shorten the denomination by Petit F. . . while keeping its style and vinification. To date, this has had no repercussions for our loyal customers. Some even find the abbreviation unequivocal.

La Moynerie

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – lamoynerie@michel-redde.com

www.michel-redde.com

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725