

Pouilly Fumé

"L'essai"

Le Terroir

Cépage : Sauvignon

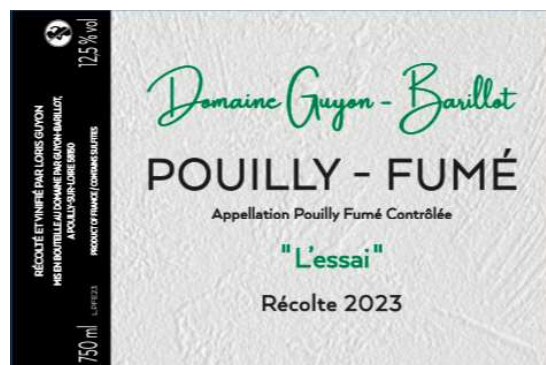
Age des vignes : Entre 30 et 50 ans

Densité de plantation : 6400 pieds/ha

Sol : Argilo-calcaire

Sous sol : Calcaire

Altitude : 200m



La Viticulture

Culture : Raisonnée sur une démarche biologique, désherbage mécanique, fertilisation 100% biologique.

Conduite de la vigne : Les vignes sont taillées en Guyot Simple, ébourgeonnée pour des rendements maîtrisés ne dépassant pas 50hl/ha

La Vinification

L'utilisation de soufre est réduite au maximum dans les moûts et les vins

Les raisins sont récoltés à bonne maturité pour être pressés à basse pression

Nos vins sont levurés avec nos propres levures indigènes récupérées sur nos raisins pour être multipliées

L'élevage est de 10 mois en cuve ovoïde de 600 litres

Cette micro-cuvée d'assemblage est mise en bouteilles à la fin de l'été de l'année suivante

Collée et non filtrée