

Pouilly Fumé

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 d'environ 8 mois en cuve inox thermorégulée

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

Collée et filtrée