

Pouilly Sur Loire

Le Terroir

Cépage : Chasselas

Age des vignes : 40 ans

Densité de plantation : 6400 pieds/ha

Superficie : 0,20 hectare

Sol : Caillotes, petites pierres calcaire de pouilly

Sous sol : Calcaire

Altitude et Exposition : 200m exposée Est-Ouest



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 thermorégulée

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

Collée et non filtrée