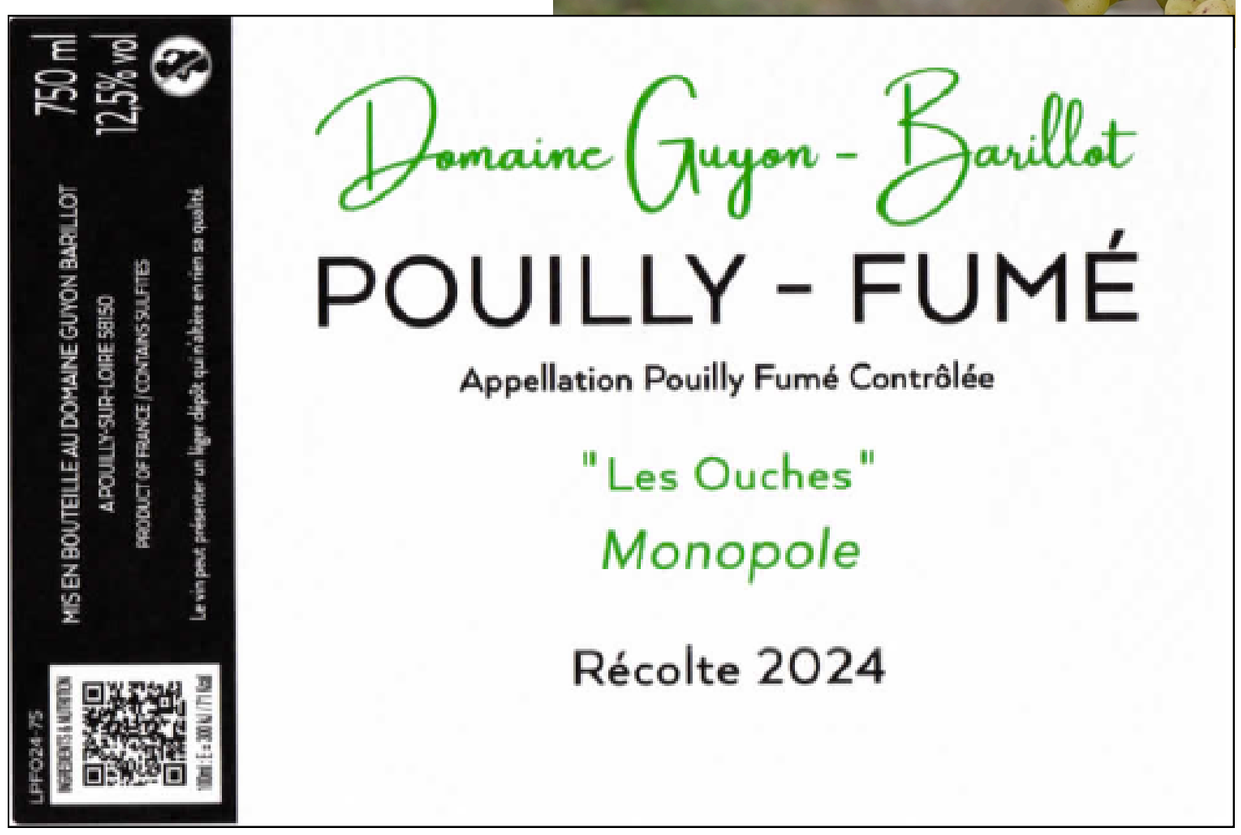
Pouilly - Fumé
"Les Ouches"
Monopole



Terroir

Cépage : Sauvignon
Année de plantation : 1972
Densité de plantation : 6400 pieds/ha
Superficie : 0,18 hectares
Sol : argilo-siliceux
Sous-sol : Calcaire
Altitude : 200m



Viticulture

Culture : basée sur une approche biologique, fertilisation 100% organique.
Conduite de la vigne : Les vignes sont taillées en Guyot Poussard, ébourgeonnées pour des rendements maîtrisés ne voulant pas dépasser 50hl/ha.

Vinification

Les vendanges sont manuelles en petites caisses de 15 kg
Les raisins mûrs sont triés avant d'être pressés à basse pression.
L'utilisation du soufre est réduite au minimum dans les moûts et les vins.
Nos vins sont levurés avec nos propres levures indigènes récupérées sur nos raisins pour être multipliées.
L'élevage est de 10/11 mois en demi-muids de 350 litres.
Ce millésime est mis en bouteille à la fin de l'été de l'année suivante.
Collé et non filtré