Pouilly - Fumé "Les Vaurigny"



Terroir

Cépage : Sauvignon
Année de plantation : 1973
Densité de plantation : 6400 pieds/ha
Superficie : 0,65 hectare
Sol : Caillotes, petits calcaires de Pouilly
Sous-sol : Calcaire
Altitude : 190 m



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, récoltés mûrs, sont triés avant d'être pressés doucement et longtemps.
L'utilisation de soufre dans les moûts et les vins est réduite au minimum.
Nos vins sont levurés avec nos propres levures indigènes, prélevées sur les raisins pour être multipliées.
L'élevage dure 10/11 mois en cuve.
Ce millésime est mis en bouteille à la fin de l'été de l'année suivante.
Collé et non filtré