Pouilly Sur Loire 2024

" Chasselas "





Terroir

Cépage : Chasselas
Âge des vignes : 40 ans
Densité de plantation : 6400 pieds/ha
Superficie : 0,20 hectare
Sol : Caillotes, petits calcaires de Pouilly
Sous-sol : Calcaire
Altitude et exposition : 200m

Viticulture

Culture : basée sur une approche biologique, la vigne est pleinement enherbée, fertilisation 100% organique. Palissée en vigne haute depuis 2024, tressée pour créer des ponts.
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 sont récoltés à bonne maturité pour être triés, pressés entiers 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 mois en fut de 350 litres de la Tonnellerie Damy.
Cette cuvée monoparcellaire est mise en bouteille à la fin de l'été de l'année suivante.
Collé et non filtré