Pouilly Fumé





Terroir

Cépage : Sauvignon
Âge des vignes : Entre 30 et 50 ans
Densité de plantation : 6400 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Sous-sol : Calcaire
Altitude : 200m

Viticulture

Culture Raisonnée selon une approche biologique, désherbage mécanique, fertilisation 100% organique.
Les vignes sont taillées en Guyot Poussard, ébourgeonnées pour des rendements maîtrisés ne dépassant pas 50hl/ha.

Vinification

L'utilisation du soufre est réduite au minimum dans les moûts et les vins.
Les raisins sont récoltés mécaniquement 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 10 mois sur lies fines en cuves inox thermorégulées.
Cette cuvée d'assemblage est mise en bouteille à la fin de l'été de l'année suivante.
Collés et non filtrés