

## POUILLY FUME 2018 « *Minérale* »

**Cépage** : 100% sauvignon

**Superficie en production** : 55 ares

**Densité** : 6900 pieds/ha

**Age Moyen des vignes** : 35 ans

**Terroir** : Argile à Silex (100%)

**Travail et entretien des sols et des vignes** : Enherbement naturel, désherbage mécanique (intercep) sous le rang, tonte dans le rang. Curetage d'hiver pour limiter les pieds morts (maladie du bois). Ebourgeonnage. Traitements phytosanitaires raisonnés.

**Vendanges** : mécaniques le 13 septembre 2018

**Production 2018** : 16 Hl (30hl/ha)

**Vinification et élevage** : pressurage à basse pression (presseur pneumatique). Stabulation à froid pendant 5 jours. Débourage. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et contrôle des températures. Elevage sur lies fines (10 mois en cuve inox). Fermentation malolactique spontanée. 2 soutirages. Filtration sur plaques avant mise en bouteille.





## SANCERRE BLANC

### Origine

#### Cépage

Sauvignon Blanc.

#### Densité

7000 pieds/ha.

#### Age des vignes

30 ans en moyenne.

**Sols** : argilo-calcaires du Jurassique Supérieur comprenant 1/3 de Kimméridgien (marnes caractérisées par des petites huîtres fossilisées datant d'environ 145 millions d'années) et 2/3 de Portlandien (formation qui se superpose au Kimméridgien datant d'environ 135 millions d'années).

**Entretien du sol** : enherbement sur la majorité du vignoble et façons culturales (labours, binages) permettant le respect de nos terroirs et de l'environnement.

**Travaux en vert** : ébourgeonnages et vendanges en vert afin de supprimer la végétation excessive et de réguler les rendements.

**Rendements** : 50 à 60 hl/ha.

**Vinification et élevage** : tri de la vendange, pressurage pneumatique, débourage statique puis fermentation en cuves inox pendant 3 à 4 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C. Élevage sur lies fines pendant 6 à 9 mois avec brassages des lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.





## St Nicolas de Bourgueil

« Les Rouillères »

C'est avec les Rouillères que tout a commencé, la cuvée St Nicolas par excellence, légère, fruitée et toute en finesse. Ce vin concentre tout ce qu'offre notre terroir si particulier, de la fraîcheur, du plaisir... Un vin qui se veut simple et pur.

### LE VIGNOBLE

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil

**Superficie** : 18 ha

**Terroir** : 100% Graves

**Encépagement** : Cabernet Franc

**Age moyen des vignes** : 38 ans

**Densité de plantation** : 5000 pieds / hectare

**Porte-greffes** : 3309

**Taille Guyot** : simple

**Culture** : Biologique / Biodynamie bodyvin

**Rendement** : 48 hl / ha

**Vendanges** : Manuelles

**Alc/vol** : 12.5%

### VIGNIFICATION

Égrappage: Oui

Tri: Oui

Fermentation: levure indigène, extraction douce, léger remontage en cuve

Type de cuve: Inox thermorégulée

### ELEVAGE

8 mois en cuve, stabilisation **naturelle**, à froid, deux soutirages avant mise en bouteille