

## 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.

