

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.

