

POUILLY FUME 2018 « *Majuscule* »

Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 20.5 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 : manuelles le 12 septembre 2018

Production 2018 : 10 HI (48hl/ha)

Vinification et élevage : pressurage à basse pression (presseur pneumatique) en vendange entière (50%) et entièrement égrappée après macération pelliculaire de 24h (50%). Stabulation à froid pendant 48h. Débourageage. Fermentation alcoolique en barriques neuves de 500L avec levures sélectionnées (50%) et levures indigènes (50%) et contrôle des températures. Elevage sur lies fines pendant 12 mois avec bâtonnages réguliers. Fermentation malolactique spontanée (50%). 1 soutirage. Non filtré, non collé.

