

POUILLY FUME 2018 « M »



Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 2,14ha

Densité : 6800 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 28 ans

Terroirs : marnes kimméridgiennes (80%) et argilo calcaire (20%)

Travail et entretien des sols et des vignes : désherbage mécanique, binage et apport d'engrais vert. Curetage pour limiter les pieds morts (maladie du bois). Traitements phytosanitaires raisonnés.

Vendanges : mécaniques les 13 et 14 septembre 2018

Production 2018 : 138 HI

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. Bâtonnages légers. 2 soutirages.