

POUILLY FUME 2019 « M »



Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 2,30h dont 0,16ha de jeunes vignes

Densité : 6800 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 28 ans + jeunes vignes de 3 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 21 et 23 septembre 2019, manuelles pour les jeunes vignes le 20 septembre 2019

Production 2019 : 87 Hl

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. 2 soutirages. Stabilisation tartrique et filtration avant mise en bouteilles.