

POUILLY FUME 2020 « M »



Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 2,55h dont 0,42ha 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 (cuivre et soufre) suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique. 1^{ère} année de conversion.

Vendanges : mécaniques les 8,9 et 11 septembre 2020, manuelles pour les jeunes vignes le 9 septembre 2020

Production 2020 : 73 Hl

Vinification et élevage : pressurage à basse pression (presseur pneumatique). Stabulation à froid pendant 5 jours. Débourageage. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et contrôle des températures. Elevage sur lies fines. 2 soutirages et filtration avant mise en bouteilles. Pas de stabilisation tartrique.