

## POUILLY FUME M 2021

**Cépage** : 100% sauvignon

**Superficie en production** : 3.30 ha

**Densité** : 6800 pieds/ha

**Age Moyen des vignes** : 28 ans + jeunes vignes de 4 ans

**Terroirs** : marnes kimméridgiennes (80%) et argilo à silex (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, soufre et huiles essentielles d'écorce d'orange) suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique. 2<sup>ème</sup> année de conversion.

**Vendanges** : mécaniques les 30 septembre et le 1<sup>er</sup> octobre 2021

**Production 2021** : 50 Hl (gel de printemps, 75% de perte)

**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 et filtration avant mise en bouteilles. Pas de stabilisation tartrique.

