

POUILLY FUME M 2022

Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 2.5 ha

Densité : 6800 pieds/ha

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

Terroirs : marnes kimméridgiennes (100%)

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. 3^{ème} année de conversion. (2020)

Vendanges : mécaniques les 16 et 17 septembre

Production 2022 : 120 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. 2 soutirages et filtration avant mise en bouteilles. Pas de stabilisation tartrique.

