

MARIELLE & CLAUDE MICHOT

Pouilly-Sur-Loire 2024

Appellation : Pouilly-Sur-Loire

Cépage : 100% chasselas

Superficie en production : 0.9 ares

Densité : 6800 pieds/ha

Age moyen des vignes : 28 ans

Terroirs : Argile à silex de Saint-Andelain

Travail et entretien des sols et des vignes :

Cuivre, soufre, huiles essentielles, écorce de levure. Buttage, binage et tonte.

Vinification et élevage :

Stabulation à froid des moûts pendant 5 à 7 jours (5°). Débourage. Fermentation avec contrôle des températures (16° / 20° C).

Soutirage. Élevage sur lies fines (avec remontages) environ 6 mois. Non filtré, non collé

Certification : agriculture biologique FR BIO-01



2 rue du mont Beauvois
58150 Les Berthiers - Saint Andelain

+33(0)3 86 39 10 66

contact@domaine-michot.com

www.domaine-michot.com