

MARIELLE & CLAUDE MICHOT

Blanc Fumé 2024

AOC : Pouilly-Fumé

Cépage : 100% sauvignon

Superficie en production : 9,80ha

Densité : 6800 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 30 ans

Terroirs : Argile à silex (30 %), Argilo calcaire (35 %),
Marnes (35 %)

Travail et entretien des sols et des vignes :
Traitements raisonnés, binage et tontes.

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) entre 6 mois et 1 an. Filtration.



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