

# M MARIELLE & CLAUDE MICHOT

## M 2024

**AOC :** Pouilly-Fumé

**Cépage :** 100% sauvignon

**Superficie en production :** 3.30ha

**Densité :** 6800 pieds/ha

**Age Moyen des vignes :** 30 ans

**Terroirs :** Marnes kimméridgiennes (80 %), Argilo calcaire (20 %)

**Travail et entretien des sols et des vignes :**

Désherbage mécanique, binage et apport d'engrais vert. Traitements phytosanitaires bio.

**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