

POUILLY-FUISSÉ

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Solutré.

Nature des sols: Argilo calcaire. Exposition Sud Est.

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : 1 rand sur 2. en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.

Labour : Pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux sécheresses et aux surplus d'eau.

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 40 ans. Densité de plantation: 8000 pieds hectares. Taille guyot simple à plat, baguette courte. Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin le plus naturel possible. Grappes ramassées à la main. culture biologique certifiée par Ecocert.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification : Pressurage direct avec un pressoir pneumatique. Soutirage en cuve inox, sur lie fine .

Levures indigènes. Non chaptalisé. Fermentation malolactique faite. Elevage : En cuve inox. léger sulfitage sur vendange.

Vin non filtré.

Mis en bouteilles en aout 2014 SO2 libre: 4mg/l

So2 Total: 25 mg/l

Acidité volatile: 0,46 Production de 4000 bouteilles.

DÉGUSTATION

Profondeur, fraîcheur et minéralité caractérise ce vin.

