

TERROIR

Cépage : Sauvignon
Lieu-dit : Le Château
Sélection parcellaire sur le village de Bué
Géologie : Kimméridgien inférieur
Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois
Sous-sol : Calcaire
Altitude : 250 à 260 mètres
Âge des vignes : Plantée en 1971 et 1972
Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot Poussard
Culture : Aucun désherbant, binages, labours, pioche.
Stratégie de traitements : Démarche biologique et biodynamique à 100 %, en cours de demande de certification
Rendements : 50 hl/ha

Vendanges manuelles en cagettes

VINIFICATION

Pas de soufre en réception de vendanges.
Pressurage pneumatique
Elevage de 10 à 12 mois en demi-muids

Nous produisons nos propres levures indigènes issues de nos parcelles ainsi que notre propre soufre volcanique.

Tous nos vins sont non collés, non filtrés.

Le vin peut présenter un léger dépôt, gage de qualité.

