

TERROIR

Cépage : Sauvignon Blanc
Lieu-dit : Pélerine et La Plante des Près
Géologie : Kymméridgien, Oxfordien
Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois
Sous-sol : Calcaire
Altitude : De 240 à 275 mètres
Âge des vignes : Moyenne d'âge de 50 ans
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 dans les moûts et peu de soufre dans les vins.

Long pressurage pneumatique

Elevage de 18 à 20 mois en cuve bois.

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.

