

## 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 ajourées

## 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.

