



SILICE

FICHE TECHNIQUE

POUILLY FUMÉ - 2020

Age moyen des vignes	23 ans
Sol	100% argiles à silex. Expositions : Sud-ouest en coteaux
Surface	2,80 ha
Encépagement	100% Sauvignon Blanc
Culture	Conduite raisonnée de la vigne. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis novembre 2019 Aucun désherbant chimique de pré-levée n'est employé et l'ensemble du vignoble est entretenu mécaniquement. C'est-à-dire charrue + binage manuel. L'utilisation de fongicides de contact est privilégiée
Vendange	La date de vendange de chaque parcelle est déterminée après avoir effectué analyses et dégustations des baies afin d'obtenir la maturité optimale des raisins
Pressurage	Pressurage pneumatique immédiat (sans macération) lent et à faible pression avec un programme étudié pour ce millésime
Levurage	Il est effectué à partir de levains issus de souches sélectionnées pour ce type de sol et pour notre cépage
Fermentation	Fermentation : départ à 12°C Fermentation lente à température contrôlée à 14°C. Jusqu'à densité 1030 Fin de fermentation laissée libre à environ 18-20°C
Vinification & élevage	8 mois sur lies fines avec bâtonnage au début de l'élevage
Collage & filtration	Collage : bentonite à 15 g.hL-1. Filtration de façon à obtenir une turbidité < 0,8 NTU avec une terre d'infusoire blanche. Finition de filtration sur membrane 2µm. Mise en bouteilles par nos soins; bouchage liège sous vide d'air
Accords mets & vins	Ce vin est très apprécié à l'apéritif; il agrémentera parfaitement vos fruits de mer, homard, lotte à l'américaine et tous vos plats épicés
Conseil de service	A consommer entre 12° et 13°
Potentiel de garde	De 4 à 6 ans