FICHE TECHNIQUE-POUILLY LOCHE « LES MURES »

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Pouilly Loché « Les Mures »

Nature du sol : Argilos calcaire

Cépage : Chardonnay

Superficie : 2.0Hectares

Âge moyen des vignes : 25 ans

Mode de vendange : Manuel

Mode de vinification : 100% futs de chênes Français dont 30% futs neufs

Vinification sans souffre

Mode d'élevage : 1 an sur lies 6 mois en de cuve sur lies

Dégustation : Arômes riches, frais d'agrumes bien mûres, beau boise vanillé. Bouche puissante, grasse et belle minéralité.