



## FICHE TECHNIQUE POUILLY LOCHE « LES MURES »



Pouilly Loché la plus petite appellation du Mâconnais (33 hectares), Le climat « Les Mures » située sur un coteau, orienté à l'est, qui domine la vallée de la Saône à 250 mètres d'altitude, sur le village de Loché, à 5 kilomètres, au sud-est de Mâcon. Loché est un site voué depuis les Romains à la vigne.

Les fouilles, lors de la construction de la gare du TGV, qui met ce vignoble à 1 h 40 de Paris et de Genève, ont révélé les fondations d'une grande villa. Par la suite, la vigne a prospéré sous l'influence des moines de Cluny que rappelle le magnifique clocher octogonal du XIIème siècle derrière lequel se profilent les roches de Solutré et de Vergisson.

*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 soufre

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

**Dégustation** : Arômes discrets, fins, précis, de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est dense, avec un beau fruité charnu et une finale mentholée, fraîche.