



Les Amoureuses

TERROIR

Les parcelles vendangées pour élaborer cette cuvée sont situées sur 2 parcelles argilo calcaires avec une exposition sud / sud-ouest. L'origine du nom de cette cuvée tient dans le fait que par temps humide cette terre-là colle aux chaussures. En berrichon on dit alors que la terre est « amoureuse » ...

CEPAGE

100% Sauvignon blanc

CULTURE DE LA VIGNE

Ces vignes ont 30 ans de moyenne d'âge. Comme pour l'intégralité du domaine elles sont cultivées en agriculture biologique. **Certification AB** avec le millésime 2017.

Premiers pas en **biodynamie** en 2018, conversion chez **Biodyvin** depuis 2020. Ebourgeonnage systématique au printemps. Les sols sont travaillés mécaniquement.

RECOLTE

Les vendanges sont **100% manuelles** avec un tri rigoureux des grappes. La date des vendanges est fixée après différentes analyses et dégustations afin d'avoir la meilleure maturité aromatique et phénolique. Le rendement visé pour cette cuvée est de 40 à 50 hectolitres par hectare.

VINIFICATION

Une fois les raisins acheminés à la cave dans des bennes vibrantes on procède au chargement du pressoir à l'aide d'un tapis. Le pressurage en raisins entiers s'effectuera en mode séquentiel afin d'extraire les jus en douceur et de diminuer le taux de bourbes. Après le débourbage statique la **fermentation en levures indigènes** se déroule en cuve bois tronc conique. Elevage sur lies de 18 mois en cuve bois tronc conique également. Passage au froid et filtration sur plaques avant mise en bouteilles.