



Exils

TERROIR

Cette parcelle acquise juste après l'installation de François sur le domaine a permis l'expression en cave d'un terroir absent de Bué : le silex.

Il faut en effet « s'exiler » hors des terroirs buétons pour parvenir à cette parcelle, située dans le village de Thauvenay.

CEPAGE

100% Sauvignon blanc

CULTURE DE LA VIGNE

Cette parcelle de vigne, qui a presque 25 ans, est travaillée mécaniquement sous les pieds ; enherbement naturel. Comme pour l'intégralité du domaine cette parcelle est cultivée en **Agriculture Biologique**. Certification avec le millésime 2017. Premiers pas en **biodynamie** en 2018, conversion chez **Biodyvin** depuis 2020.

Ebourgeonnage systématique au printemps.

RECOLTE

Les vendanges sont **100% manuelles** avec un tri rigoureux des grappes. Elles se sont déroulées le 23/09/2023. La date a été fixée après différentes analyses et dégustations afin d'avoir la meilleure maturité aromatique et phénolique. Le rendement visé pour cette cuvée est d'environ 45 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 déroulera en cuve bois tronc conique. Elevage sur lies de 16 à 18 mois en cuve bois tronc conique également. Passage au froid et filtration sur plaques avant mise en bouteilles. Mise en bouteilles du millésime 2023 fin février 2025.