



Le Petit Chemarin

TERROIR

Ce parcellaire cadastré « Le Petit Chemarin», sur la commune de Bué, repose sur un sol calcaire. La parcelle bénéficie d'une exposition sud/sud-est

CEPAGE

Sauvignon blanc

CULTURE DE LA VIGNE

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 officielle en 2020 chez Biodyvin. 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 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 18 mois en cuve bois tronc conique également. Passage au froid et filtration sur plaques de cellulose avant mise en bouteilles.