DOMAINE DES RABICHATTES

Adresse: Les Loges 58150 Pouilly sur Loire

Contact : Grebet Fabrice et Vincent

Surface du domaine : 27 Ha

Surface du domaine en production : 2 Ha

Nombre de bouteilles / an : 150 000

Tél.: 03/86/39/00/11 Fax: 03860390450

Email: scea.grebet@orange.fr

AOC POUILLY FUME Les Loges 2024

Cépage:	SAUVIGNON blanc
Age moyen des Vignes :	40 ANS
Densité de pieds / ha :	6600 pieds / ha
Superficie de vignes (pour cette cuvée) :	10 ha
Nature des sols :	Argilo/calcaire
Rendement hl / ha :	40 H1 /Ha
Production hl (pour cette cuvée) :	500 hl
Culture très raisonnée Rabichaltes POUILLY-FUMÉ MULLATION FOURTHEAM HOTES! Les Loges	Fermentation en cuve inox avec levure indigène le plus souvent possible à une température de 15/16°c puis 20° après 1020 de densité. Tout cela pour garder un maximum d'arome Elevage sur lie fine jusqu'au printemps suivant après dégustation de celle-ci. Elevage boisé: NON
Sucres résiduels : < 2g/l	
Alcool:12.5% Vol.	
Circuit de distribution : CHR France, Belgique et Québec.	