

DOMAINE DES RABICHATTES



AOC POUILLY FUME *Les Loges 2025*

Producteur depuis 12 générations	
Cépage :	SAUVIGNON blanc
Age moyen des Vignes :	45 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 Hl /Ha
Production hl (pour cette cuvée) :	400 hl
Culture très raisonnée	
	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: ...13.0 % Vol.	
Adresse : Les Loges 58150 Pouilly sur Loire	