

DOMAINE RAGOT

VIGNERON

4 RUE DE L'ECOLE
PONCEY
71640 GIVRY

TEL : 03 85 44 35 67

MAIL : GIVRY@DOMAINE-RAGOT.COM

GIVRY BLANC

Teppe des Chenèves

2018

TERROIR :

Superficie de : 0 ha 30 a 00 ca

Nature du Sol : argilo calcaire

Age moyen des vignes : 7 ans

Exposition : EST

Altitude : 290 - 325 mètres

CULTURE :

Cépage : 100% Chardonnay.

Conduite : En lutte Raisonnée.

Sol : Culture du sol tout au long de l'année. Pas d'herbicide.

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la cuverie

Taille : Guyot Simple.

Densité pied/ha : 10 000

Rendements (hl/ha) : 40

VINIFICATION :

Pressurage : Pressurage pneumatique.

Débourbage : 36 à 48 heures après pressurage à basse température (10°C)

Fermentation : En Fût de 400 litres durant 6 à 8 semaines.

Levurage : Non

ÉLEVAGE :

Contenant : 100% Fût de 400 litres de chêne Français (30% neuf).

Durée : 10 mois d'élevage puis 2 mois en cuve

Collage : 4 semaines avec de la Bentonite.

Filtration : Légère sur terre de Kieselgur.

Mise en Bouteille : Au Domaine avec notre machine.

Bouchage : Liège Naturel (49x24)

Nombre de bouteilles produites : 2 400

