

DOMAINE RAGOT

VIGNERON

4 RUE DE L'ECOLE
PONCEY
71640 GIVRY

TEL : 03 85 44 35 67

MAIL : GIVRY@DOMAINE-RAGOT.COM

GIVRY BLANC CHAMP POUROT 2018

Terroir :

Superficie de : 1 ha 77 a 19 ca

Nature du Sol : argilo limoneux

Age moyen des vignes : 45 ans

Exposition : NORD EST / EST

Altitude : 230 mètres

Culture :

Cépage : 100% Chardonnay.

Conduite : En lutte Raisonnée.

Sol : Enherbement un rang sur deux.

Vendanges : Manuelles avec tri à la vigne

Taille : Guyot Simple.

Densité pied/ha : 10 000

Rendements (hl/ha) : 40

Vinification :

Pressurage : Pressurage pneumatique.

Levurage : Non

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

Fermentation : En cuve, en Fût et foudre durant 6 à 8 semaines, sous contrôle de température.

Élevage :

Contenant : 40% Fût de chêne Français (60% neuf), 40%Foudre, 20% cuve inox

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)