



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*

## Coteau de la Biche

---

AOC : Vouvray

TYPE DE VIN : sec (entre 7 et 9 g de sucres résiduels)

CÉPAGE : Chenin blanc

SURFACE : 6 hectares

GÉOLOGIE : sol argilo-calcaire à silex

DENSITÉ DE PLANTATION : 6600 pieds à l'hectare

RENDEMENT : 50 hectolitres par hectare

ÂGE : entre 15 et 30 ans

TAILLE : courte à poussiers,

maximum 12 yeux francs par souche

VENDANGE : manuelle et mécanique

PRESSURAGE : pneumatique et débourage

au froid 48 heures à 5°

VINIFICATION : cuve inox 90 % et 10 % fût

de 400 litres à des températures entre 16° et 18°,

élevage sur lie fine avant mise en bouteilles

FILTRATION : tangentielle par nos soins

MISE EN BOUTEILLE : avec notre groupe de mise

en bouteilles en mars ou avril suivant les millésimes

PRODUCTION : 40 000 bouteilles par an

[www.domaine-pichot.com](http://www.domaine-pichot.com)