



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*

## Le Peu de la Moriette

---

AOC : Vouvray

TYPE DE VIN : demi-sec (entre 21 et 24 g de sucres résiduels)

CÉPAGE : Chenin

SURFACE : 10 hectares

GÉOLOGIE : sol argilo-calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION : 6600 pieds à l'hectare

RENDEMENT : 50 hectolitres par hectare

ÂGE : entre 25 et 60 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 80 % et 20 % fût de 400 l,  
thermorégulation des cuves aux alentours de 16° durant  
2 mois

FILTRATION : tangentielle par nos soins

MISE EN BOUTEILLE : avec notre groupe de mise en  
bouteille en mars / avril pour conserver toute la fraîcheur

PRODUCTION : 86 000 bouteilles par an

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