



DOMAINE PICHOT

Vouvray

LE MARIGNY Vieilles Vignes

AOC : Vouvray

TYPE DE VIN : moelleux (70grs de sucres résiduels).

CÉPAGE : Chenin blanc

SURFACE : 7 hectares

GÉOLOGIE : sol à 50% argilo-calcaire

et 50% argilo-calcaire à silex

Entre 30 et 70 cm de terre sur le tuffeau maximum

DENSITÉ DE PLANTATION : 6600 pieds à l'hectare

RENDEMENT : 45 hectolitres par hectare

ÂGE : entre 20 et 70 ans

TAILLE : courte à poussiers,

maximum 12 yeux francs par souche

VENDANGE : manuelle

PRESSURAGE : pneumatique et débouillage

au froid 48 heures à 5°.

Pressurage long de près de 6 heures

VINIFICATION : cuve inox et fût de chêne

FILTRATION : tangentielle par nos soins

MISE EN BOUTEILLE : en mars / avril

PRODUCTION : 3 000 bouteilles par an

www.domaine-pichot.com