



Domaine LEBRUN
Pouilly-Fumé

Fiche technique

terroir	argiles à silex 70%, argilo-calcaire et sablo-argileux.
vendanges	les 8Ha 80 peuvent être vendangés en 48 heures afin d'attendre une maturité optimum. Transport de la vendange rapide en remorque inox à double fond afin de limiter toute macération. Tri de la vendange à la réception au chai.
pressurage	chargement des pressoirs par tapis élévateur, pressurage lent, avec fractionnement des jus.
débourbage	statique en 24 heures
fermentation	en cuves inox, régulation des températures (16-18 °C), levurage.
Elevage sur lies	4 à 6 mois
Assemblage	sélection et assemblage des lots en Février
Collage	bentonite si nécessaire.
Filtration	filtration légère sur plaques
Mise en bouteille	au Domaine en Avril



Domaine Lebrun
« Les Berthiers »
58 150 Saint Andelain
Tél/Fax : +33 3 8639 0293

Contact : Laurent Lebrun
tél : +33 6 7525 6579
l.lebrun@domainelebrun.com