



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](mailto:l.lebrun@domainelebrun.com)**