



DOMAINE LEBRUN

Pouilly-fumé



FICHE TECHNIQUE COLLECTION EUGÉNIE 2020

La collection Eugénie Lebrun est élaborée en «tonnes» traditionnelles de 600L en merrains des forêts voisines du Bourbonnais avec un élevage sur lies et une mise en bouteille plus tardive.

Issue uniquement des argiles à silex de St Andelain et mis en marché après quelques années d'élevage, ce Pouilly Fumé exprime toute la complexité de ce grand terroir de Sauvignon Blanc.

-
- Terroir : argiles à silex 100%
 - Pressurage : chargement des pressoirs par tapis élévateur, pressurage lent, avec fractionnement des jus.
 - Débourbage : statique en 24 heures
 - Fermentation : en ½ muids de 600L.
 - Elevage sur lies : 10 mois avec batonnages pendant 2 mois.
 - Assemblage : sélection et assemblage des lots en Février
 - Collage : bentonite si nécessaire.
 - Filtration : filtration légère sur plaques
 - Étiquette : « Silex » par Cécile Renoux Lebrun
-

Domaine Lebrun
«Les Berthiers»
58 150 Saint Andelain
Tél. : +33 3 8639 9293
www.domainelebrun.com

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