



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.
- Élevage sur lies : 4 à 6 mois
- Assemblage : sélection et assemblage des lots en Février
- Collage : bentonite si nécessaire.
- Filtration: filtration légère sur plaques

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