



DOMAINE DU
ROC DES BOUTIRES

Domaine du Roc des Boutires
AOC Pouilly-Fuissé
Pouilly-Fuissé 'La Grange Murger'
2023

À la vigne

Un mot sur le millésime

Millésime réussi grâce à l'exigence vinicole appliquée au cours d'une saison entre douceur et canicules.
Les vins offrent un équilibre remarquable entre maturités pleines et acidités optimales.

Un mot sur les terroirs

Sols argilo-calcaires. Les vieilles vignes de Chardonnay, situées à l'extrémité méridionale de la Bourgogne, sont plantées entre 250 et 500 mètres d'altitude, plus en hauteur que les autres AOC de Bourgogne. Elles assurent, ainsi, à la fois maturité et fraîcheur des vins.

Densité de plantation

10 000 pieds/Ha

Âge des vignes

31 ans

Les vendanges

Rendement

56 Hl/Ha

Vendange

Manuelle, en bac de 30 litres

Date de vendange

Les 4 et 6 Septembre, puis du 10 au 17 Septembre soit 5 jours ouvrés

Vinification

Les raisins sont pressés dès l'arrivée de la vendange; la presse est remplie par gravité.
Pressurages en grappe entière
Débourbage à basse température (8°C), Fermentations lentes à basse température pendant environ 1 mois.
Malolactiques durant 6 mois

Contenant de l'élevage

50% inox, 50% fûts

Durée de l'élevage

12 mois

À la mise

Production

4200 bouteilles

Date de mise en bouteille

23/8/2024

Degré d'alcool

13%

Bouchon

49mm natuel, Ø 24mm, densité supérieure à 152

Filtration

Très légère

Taux d'acidité

3,27 g/L H2SO5

pH

3,40

Taux SO2 Total

85mg/L

Taux SO2 libre

20mg/L

Notes de dégustation

Sera fournis