



DOMAINE DU
ROC DES BOUTIRES

Domaine du Roc des Boutires
AOC Pouilly-Fuissé
Pouilly-Fuissé
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

Provenant des terroirs 1) 'La roue', 'En Champ Roux', 'Les Chataigniers': sols profonds argileux, non calcaires issus d'argiles résiduelles "à chailles"

2) 'Aux Combes': sols limono-argileux et peu caillouteux

3) 'Vers Cras': Sols argilo-calcaires

60% provient de nos récoltes et 40% provient des raisins fournis par nos domaines partenaires de Fuissé et Solutré-Pouilly

Densité de plantation

10 000 pieds/Ha

Âge des vignes

45-50 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 ouverts

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

70% cuve 30% fûts

Durée de l'élevage

12 mois

À la mise

Production

17151 bouteilles et 600 Magnum

Date de mise en bouteille

23/8/2024

Degré d'alcool

13%

Bouchon

49mm natuel, Ø 24mm, densité supérieure à 151

Filtration

Très légère

Taux d'acidité

3,24 g/L H2SO5

pH

3,40

Taux SO2 Total

85mg/L

Taux SO2 libre

20mg/L

Notes de dégustation

Sera fournis