



DOMAINE DU
ROC DES BOUTIRES

Domaine du Roc des Boutires
AOC Pouilly-Fuissé
Pouilly-Fuissé 'En Bertillionne'
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 exclusivement du climat 'En Bertillionne': 57 ares
Altitude : 350 m (terroir le plus haut de la commune de Pouilly-Solutré)
Sols: issus de calcaires à bancs de marnes, peu calcaires, très calcaires en profondeur
Exposition: Est Sud Est

Densité de plantation

10 000 pieds/Ha

Âge des vignes

46 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

30% cuve 70% fûts

Durée de l'élevage

12 mois

À la mise

Production

4301 bouteilles

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

3,29 g/L H2SO5

pH

3,40

Taux SO2 Total

85mg/L

Taux SO2 libre

20mg/L

Notes de dégustation

Sera Fournis