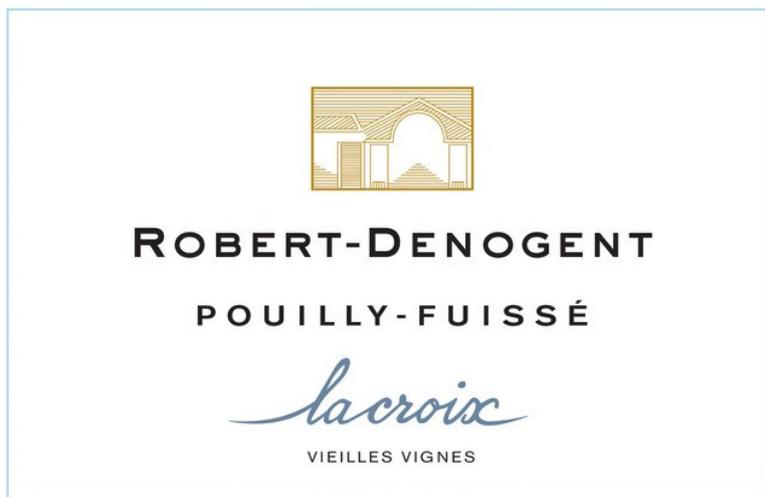


# ROBERT-DENOGENT

## Pouilly-Fuissé la Croix



---

<b>Appellation :</b>	Pouilly-Fuissé la Croix
<b>Terroir :</b>	Sol limoneux et schisteux sur roche volcano-sédimentaire finement fragmentée en plaquettes dès 30 cm jusqu'à 180 cm de profondeur.
<b>Cépage :</b>	Chardonnay
<b>Superficie :</b>	+4 ha
<b>Commune :</b>	Fuissé
<b>Age des vignes :</b>	75 ans en moyenne
<b>Mode culture :</b>	Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par <b>ECOCERT</b> ) et bio-dynamique (en cours de certification <b>BIODYVIN</b> ). La vendange est manuelle.
<b>Vinification :</b>	Naturelle, sans intrants œnologiques, et très peu interventionniste. Cuvée vinifiée et élevée sans sulfites. Elevage sur lie fine pendant au moins 24 mois majoritairement dans différents contenants en bois tels que la pièce bourguignonne de 228 litres, des barriques de 350, 400 et 500 litres, des demi-muids (600 litres), des foudres, mais également dans des cuves inox, émaillées et ovoïdes en béton. Pas de collage, ni de filtration. Mis en bouteilles pas nos soins sans ou avec peu de sulfites ajoutés.