

ROBERT-DENOGENT

Pouilly-Fuissé 1^{er} cru Vers Cras



ROBERT-DENOGENT

POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU

vers cras

VIEILLES VIGNES

-
- Appellation :** Pouilly-Fuissé Vers Cras Cuvée Claude Denogent – **revendiqué 1^{er} cru à partir du millésime 2020**
- Terroir :** Marne calcaire (100 cm de profondeur)
- Cépage :** Chardonnay
- Superficie :** 0.50 ha
- Commune :** Fuissé
- Age des vignes :** +80 ans
- Mode culture :** Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par **ECOCERT**) et bio-dynamique (en cours de certification **BIODYVIN**). La vendange est manuelle.
- Vinification :** 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 litres, demi-muids (600 litres), petit foudre (800 litres), mais également dans des cuves émaillées et ovoïdes en béton. Pas de collage, ni de filtration. Mis en bouteilles pas nos soins sans ou avec peu de sulfites ajoutés.