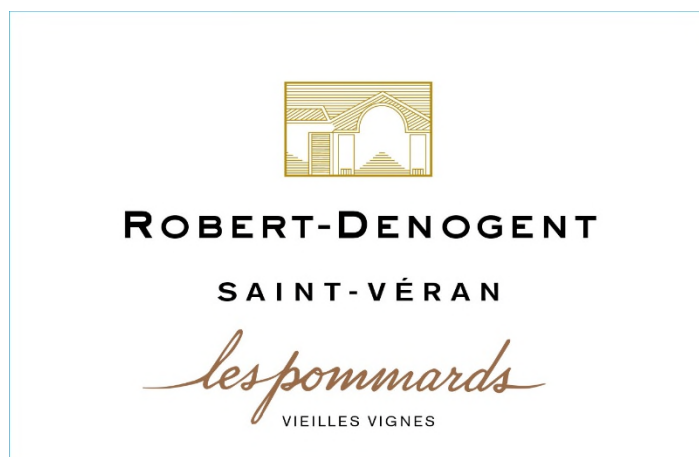


ROBERT-DENOGENT

Saint-Véran les Pommards



Appellation :	Saint-véran les Pommards
Terroir :	Calcaire en bancs argileux et marneux sur 60 cm de profondeur
Cépage :	Chardonnay
Superficie :	0.50 ha
Commune :	Davayé
Age des vignes :	40 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 près de 24 mois dans différents contenants en bois tels que la pièce bourguignonne de 228 litres, des barriques de 350 litres, demi-muids (600 litres), ou petit foudre (800 litres). Pas de collage, ni de filtration. Mis en bouteilles pas nos soins sans ou avec peu de sulfites ajoutés.