

La Pouillote Extra-brut



Domaine situé à Vincelles dans la Marne dont Jérôme BLIN, actuel vigneron perpétue la tradition familiale remontant à 1671. Le domaine en 2024 se compose de 2 ha 26 en agriculture biologique et 49 ares de meuniers en conversion. Au total il y a 45 % de cépage meunier, typique de la Vallée de la Marne, ainsi que 14 % de Pinot Noir et 31 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Gris.

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 80% Meunier, 20% Chardonnay

Année : 2019 (85 %)

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles.

Parcelles : issue des parcelles en conversion en viticulture biologique

Sol : argilo limono calcaire, typique de la Vallée de la Marne

Exposition : Sud et sud-ouest

Age moyen des vignes : 35 ans.

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique, non certifié.

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : traditionnelle, en cuve inox, FML faites, sans filtration, sans collage, levures indigènes

Mise en bouteille : Mars 2020

Viellissement sur lies : 30 mois.

Date de dégorgement : septembre 2022

Dosage : Extra-brut

Production : 1200 bouteilles