



CÉPAGES :

Chardonnay 95%
Chenin 5%



PARCELLES :

Les Barrelières 0,85ha
Les Landes 0,40ha
Les Petits Exploits 0,40ha



TERROIRS :

Assemblage de différents terroirs riches en **quartz**, en **schistes** et en **roches dures sédimentaires** d'origine océanique.



CULTURE :

Aucun emploi de pesticides de synthèse, désherbants ou engrais chimiques.

Emploi des **préparations biodynamiques** et de différentes préparations à base de **plantes**, respect des **cycles lunaires** et du **calendrier biodynamique**.

Ébourgeonnage complet et **dédoublage** pour une récolte à pleine maturité dans un état sanitaire optimal.

Travail du sol et du cavaillon, **enherbement** maîtrisé d'espèces locales **1 rang sur 2**.

Vendanges manuelles par caisse de 15Kg.

À l'Orée, Blanc

2019

Cette cuvée, qui s'exprime sur la fraîcheur et la salinité, est issue d'un assemblage de différentes parcelles de Chardonnay et de Chenin du domaine. C'est un vin sur le fruit qui accompagnera à merveille vos apéritifs ou vos fruits de mer.



VINIFICATION :

Récolte à **pleine maturité** et **tri manuel** sévère dans les vignes puis en cave sur table de tri.

Pressurage par **pressoir pneumatique**, montée en pression douce et limitation des rebêches.

Séparation des moûts de fin de presse afin de favoriser la tension et la finesse du cœur de presse.

Fermentation en **levures indigènes** à basse température. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

Travail des lies qualitatives pour apporter ampleur et finesse.



ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox



POTENTIEL DE GARDE :

5 ans maximum

