



## Le Peu de la Moriette

---

AOC : Vouvray

TYPE DE VIN : demi-sec / 17 à 18 grs de sucre résiduel

CÉPAGE : Chenin blanc

SURFACE : 10 hectares

GÉOLOGIE : sol argilo-calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION : 6600 pieds / hectare

RENDEMENT : 50 hectolitres par hectare

ÂGE : entre 25 et 60 ans

TAILLE : courte à poussiers,

maximum 12 yeux francs par souche

VENDANGE : manuelle et mécanique

PRESSURAGE : pneumatique et débourage

au froid 48 heures à 5°

VINIFICATION : cuve inox 80 % et 20 % fût

de 400 litres, thermorégulation des cuves

aux alentours de 16° durant 2 mois

FILTRATION : tangentielle par nos soins

MISE EN BOUTEILLE : avec notre groupe de mise en

bouteille en mars / avril pour conserver toute la fraîcheur

PRODUCTION : 86 000 bouteilles par an

[www.domaine-pichot.com](http://www.domaine-pichot.com)