



Appellation : Vouvray SEC (équilibre: 1.8g/l résiduel et 12.5% vol)
Millésime : 2017 (10 000 bouteilles mis le 10 février 2018)

LES ENFERS : parcellaire de 2.5hectares

Terroir : Argilo-siliceux, sous-sol calcaire peu profond

Age et Cépage : 60ans et 100% Chenin Blanc

Exposition : en pente, au soleil couchant, de seconde côte, bordée de bocage

Culture : Agriculture biologique. Terres et vignes cultivées avec le calendrier lunaire.

Travail des sols : quatre façons (chaussage d'hiver, décavaillonnage, binage, renchaussage).

Vendanges : Manuelles en plusieurs tris, objectif 0% de raisin confit

Vinification : Fermentation et élevage court en cuves. Levures indigènes.