



**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.