



Appellation : Vouvray Tendre (équilibre:6g/l résiduel et 14% vol)

Millésime : 2018 (3500 bouteilles mis le 15 Avril 2019)

LES ENFERS : micro-parcellaire de 66ares

Terroir : Argiles à silex, sous-sol calcaire peu profond

Age et Cépage : 50ans et 100% Chenin Blanc

Exposition : en pente, plein sud face au lit de la LOIRE

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

Travail des sols : chaussage d'hiver, décavaillonnage, binage, chaussage d'été.

Vendanges : Manuelles en plusieurs tris, objectif 25% de raisins confits

Vinification : Fermentation et élevage de 6 mois en tonnes de 400l. Levures indigènes.