



DOMAINE DU BOUCHOT

*Vignoble biologique*

# CAILLOTES

« roc ou pierre » / Cette Cuvée puise tout son caractère dans le terroir de «caillottes», plus rare, qui apporte la minéralité.  
« rock or stone » / This cuvée finds all its character within the terroir made of «caillottes», more rare, which brings minerality.

## AOC Pouilly-Fumé

Cépage: 100% Sauvignon blanc / Grape variety : 100% Sauvignon blanc

Terroir: Calcaire du portlandien avec ses fines caillottes / Terroir : Limestone composed of thin caillottes

Parcelles / Plots : Les Papillons / Les Petits Papillons / Les Chantalouettes / Vaurigny Surface / Surface area : 1.68Ha

Age moyen des vignes / Average age of the vines : 35 – 40 ans

Densité / Density : 7500 pieds/Ha

Rendements / Yields : 55hL/Ha

Exposition : Ouest Sud-Ouest / Orientation : West South-West

Altitude / Altitude : 190m

Vendanges : à partir du 15 Septembre / Harvest : From mid September

Vinification : sans SO2 / Winemaking : without SO2

Fermentation : Levures indigènes / Fermentation: Indegene yeasts

Élevage : Cuve inox avec 4g/LSO2 / Ageing : Stainless steel tanks with 4g/LSO2

Collage: oui / Fining: yes

Filtration : oui / Filtration : yes

Mise en bouteille : 3 fois par an / Bottling : 3 times per year

Jour : Fruit ou Fleur      Lune : Descendante

Day : Fruit or flower      Moon : Descending

Garde : 5 – 7 ans / Cellar ageing : 5 to 7 years

Dégustation : Le nez est frais avec des notes minérales et de pierre à fusil. La bouche se prolonge avec élégance et tension sur des notes citrus. Magnifique avec des huîtres et des fromages à pâte dure.

Tasting : The nose is fresh with mineral and ruffle stone notes. This sensation continues in mouth with elegance and tension on citrus aromas. Beautiful with oysters and strong paste cheese.

