

# Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



## SAVAGNIN sous voile

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** - 100 %Savagnin

### Méthode de vinification

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique. Après un débouillage de 20 heures, la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec des levures indigènes. La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries naturelles en fondre.

Le savagnin est entonné en fût de 225 litres pour théoriquement 6 ans afin d'obtenir le prestigieux Vin Jaune. L'élevage se fait sous voile. Nous contrôlons par analyse chaque fût deux fois par an. Ainsi nous pouvons déterminer si l'évolution des levures se réalise toujours. Celles dont l'évolution est bloquée sont retirées et les vins sont mis en bouteille en Blanc Savagnin. Ainsi, nous gardons les meilleurs fûts pour réaliser un Vin Jaune riche en matière avec un bel équilibre en bouche.

### Mode Cultural

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides.

En conversion Bio depuis 2019.

### Géologie

Assemblage de deux terroirs. Le premier est une marne rouge affleurant à la surface du sol en bas de parcelle et recouverte d'éboulis dolomitique sur le haut de la parcelle. La vigne été planté en 1976. Le second est une marne rouge plus profonde, recouverte d'éboulis calcaire mélangés à des limons dont la vigne a été plantée en 1991.

### Arômes

noisette, amande, noix verte, épices.

### Accords

Apéritif, cuisine exotique, poulet au curry, fondue, poissons et viandes crévés, champignon, plateau de fromage.

