

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

AURÉOLINE



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. La totalité de l'élevage s'effectue en foudre.

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

Les sols sont composés d'argile rouge avec cailloux gréseux sur marnes du trias (marne rouge). Ces argiles proviennent de la décomposition du bloc calcaire se trouvant sous le lieu dit «En Grevillière».

Arômes

Agrumes, fruits exotiques, fleur blanche, pêche.

Accords

Apéritif, crustacé, poissons.

Production annuelle

2500 bouteilles

