



## DOMAINE DU BOUCHOT

*Vignoble biologique*

# PETRAM

« 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* : 190 m  
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/L SO2 / *Ageing: Stainless steel tanks with 4g/L SO2*  
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 riffle stone notes. This sensation continues in mouth with elegance and tension on citrus aromas. Beautiful with oysters and strong paste cheese.*

