



DOMAINE DU BOUCHOT

Vignoble biologique

CALICIS

En référence au "Calice" qui sert à la consécration du vin. Cette Cuvée haut de gamme provient de notre parcelle la plus ancienne plantée en 1959.

With reference to the «calice» used to consecrated the wine. This high end Cuvée comes from our oldest plot planted in 1959.

AOC Pouilly-Fumé

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

Terroir : Marnes kimméridgiennes (argilo-calcaire à petites huîtres) / Terroir : Kimmeridgian Marls (white clay, limestone and fossilized oysters from a time the area was sea)

Parcelles / Plots : Les Coûtes / Les Sapins

Surface / Surface area : 0.46Ha

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

Densité / Density : 7500 pieds/Ha

Rendements / Yields : 55hL/Ha

Exposition : Sud Est / Orientation : South East

Altitude / Altitude : 230 m

Vendanges : à partir du 20 Septembre / Harvest : From 20th September

Vinification : macération pelliculaire 24h à 48h sans SO2 / Winemaking : skin contact for 24 to 48h 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 : 1 fois par an / Bottling : 1 times per year

Jour : Fruit ou Fleur Lune : Descendante

Day : Fruit or flower Moon : Descending

Garde : 10 ans et plus / Cellar ageing : 10 years and more

Dégustation : Calicis est tout en rondeur avec des arômes d'agrumes. La bouche est complexe, intense avec une belle puissance en finale. Le parfait compagnon pour des plats sophistiqués, de l'entrée au dessert.

Tasting : Calicis is all about roundness with citrus aromas. The mouth is complexe, intense with an elegant power at the end. It is the perfect pairing with sophisticated preparation from starter to dessert.

