

## Fiche Technique - Pouilly – Fumé **ARGILE A SILEX**



**ARGILE** à Silex

Pouilly - Fumé

Domaine Bouchié - Chatellier

**Situation** : au sommet du vignoble sur des pentes descendant vers la Loire.  
Superbe vue panoramique sur tout le vignoble.

**Exposition** : coteaux exposés au sud et à l'ouest - altitude 265 m

**Terroir** : Argile à Silex donnant un vin plus charpenté et vieillissant davantage :

- Renommé et réputé : Les plus grands domaines ont ici quelques parcelles.
- Recherché : On retrouve là les meilleures maisons.

**Climat** : tempéré avec dominance océanique. La Loire apporte sa douceur et ses légères brumes le matin.

**Cépage** : Blanc Fumé (Sauvignon) :

- 35 ares de Vieux Chasselas Doré
- A côté d'une sélection de clone peu productifs et qualitatifs, **une sélection massale maison** est multipliée et utilisée avec succès depuis 1930.

**Culture** : Traditionnelle avec labour, enherbement en coteau

- Taille : Guyot simple-Cordon Royat

**Age** : Les plus vieilles vignes ont 65 ans

**Superficie du domaine familial** : 22 ha

