







CUVEE: Barre à mine

CEPAGE: 100% Sauvignon

TERROIR : Ancienne carrière de silex rouges Albiens Argile Kaolinite, Situé sur la commune de Tracy sur Loire.

DENSITE DE PLANTATION: 10 000 pieds/ha

RENDEMENT: 35-40 hl/ha

VENDANGE: Manuelle en caissettes de 10-12 kg

VINIFICATION: Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 14 à 16 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 18 et 20°c

DEGUSTATION: Le mettre en carafe pour faire ressortir sa minéralité pure, épicée, persistante et saline

CONSERVATION: 15 à 20 ans

CUVEE: Barre à mine

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon

TYPE OF SOIL: Former Flint Quarry, Kaolinite clay, located in

the village of Tracy-sur-Loire.

PLANTING DENSITY: 10 000 vines/ha

YIELD: 35-40 hl/ha

HARVEST: Manual using 10-12 kg crates

WINEMAKING: Vinified and matured in tuns and half tuns for 14 to 16 months on fine lees. Alcoholic fermentation between 18 and 20°c.

TASTING: Decant to bring out its pure, spicy, persistent and salty

minerality.

STORAGE: 15 to 20 years

La Moynerie

De 2009 à 2016, sur la commune de Tracy-sur-Loire, un travail titanesque et unique fut réalisé dans une ancienne carrière de silex, appelée 'Les Champs des Froids'.

La parcelle, magnifiquement exposée Sud-Ouest, a nécessité de gigantesques travaux de défrichage et de dérochage, pour finir avec une technique inhabituelle de plantation.

Contrairement à une préparation 'classique', celle-ci fut réalisée à l'aide d'une grosse pelle de carrière, pour dérocher les blocs de silex monumentaux appelés « cuirasses ». Aussi, nous avons eu recours à une entreprise spécialisée pour les forer puis les exploser afin de rendre cette parcelle exploitable mécaniquement.

Actuellement 4,5 ha sont plantés. Chaque cep a été planté à la 'barre à mine', et non à la 'pioche' comme habituellement. La densité de plantation est de 10 000 pieds/ha plantée en sélection massale.

C'est pourquoi, par cet exceptionnel terroir et ce colossal travail, le nom de cette cuvée fut baptisé BARRE À MINE.

From 2009 to 2016, located on the town of Tracy-sur-Loire, a unique and colossal work was done in a former flint quarry called 'Les Champs des Froids'.

The plot, magnificently South-West facing, required gigantic works of land clearing, pickling, and an unusual plantation technique.

Unlike a more 'classic' preparation, here we used a large quarry shovel to dig out the imposing blocks of flint. Also, we obtained help from a specialized company to drill and explode the blocks, making the plot mechanically exploitable.

Currently 4.5 hectares are planted. Each vine stock was planted with the help of a crowbar – and not with a pickaxe as usual. The plantation density is of 10,000 vines/ha, in massal selection.

It is why, thanks to the exceptional terroir and colossal work, the cuvee was named BARRE À MINE.

La Moynerie