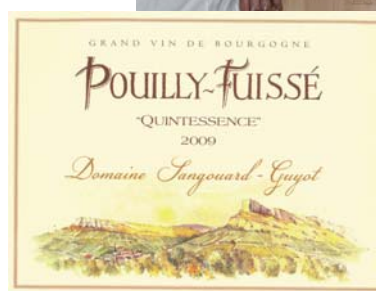


- > **Domaine** : Domaine Sangouard Guyot
- > **Vigneron** : Pierre-Emmanuel Sangouard
- > **Ville** : Vergisson
- > **Région** : Bourgogne
- > **Appellation(s)** : Pouilly-Fuissé, St Véran, Mâcon-Villages, Crémant de Bourgogne
- > **Surface cultivée** : 12 ha
- > **Vol. de production** : 33000  
(en pleine évolution)
- > **Terroir(s)** : Argilo Calcaire



## La philosophie du domaine :

Depuis des générations, les hommes de nos deux familles apportent leur touche personnelle au développement du domaine. C'est maintenant à nous, artisans de ce formidable héritage, de pérenniser le travail de nos aïeux tout en l'adaptant à notre temps et en mettant en pratique des méthodes en parfaite osmose avec la nature.

## Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

La diversité de nos terroirs nous a amenés tout naturellement à opter pour une vinification choisie selon le caractère propre à chaque parcelle. L'élégance du chardonnay s'exprime ainsi sous toutes ses formes. Exploitant une superficie à taille humaine, nous pouvons nous permettre de travailler les vignes manuellement. Pour que le terroir puisse se révéler, il faut avant tout le respecter. Afin de préserver l'environnement, les traitements sont raisonnés et minimalistes. De plus, ils sont effectués au solo, face par face dans chaque rang pour traiter directement le cep. Toutes nos parcelles sont labourées car l'aération des sols par le labourage permet aux racines de trouver les éléments nutritifs dont la vigne a besoin. Les vignes sont rognées le plus haut possible et très près des grappes pour favoriser la photosynthèse. Les raisins sont alors aérés et gorgés de soleil pour une meilleure maturation. La cueillette du raisin est effectuée manuellement et à maturité optimale. Le pressurage se fait lentement et modérément pour extraire le meilleur de la grappe. Après un léger débouillage, les vins partent directement en fermentation dans les fûts ou les cuves thermo-régulées afin de préserver les arômes et la fraîcheur du chardonnay. Les vins sont élevés sur lies pendant 10 mois avec des bâtonnages hebdomadaires pour apporter rondeur et opulence.

## Quelques références :

Gilbert & Gaillard, Wine Enthusiast Magazine, Decanter World Wine Awards, Bourgogne d'Aujourd'hui », Gerbert Dussert, International Wine Challenge, Guide Hachette des Vins, Concours des Grands Vins de France Macon, Gault & Millau, Concours des vigneron indépendants, Burgondia, Revue des Vins de France ...



## NOS VINS

**Mâcon-Villages « Clos de la Bressande »**  
(100 % Chardonnay)

**Mâcon-Vergisson « La Roche »**  
(100 % Chardonnay)

**Saint-Véran « Au brûlé »**  
(100 % Chardonnay)

**Pouilly Fuissé Authentique**  
(100 % Chardonnay)

**Pouilly Fuissé Ancestral**  
(100 % Chardonnay)

**Pouilly Fuissé Quintessence**  
(100 % Chardonnay)