

Pinon
Damien



Vouvray Demi Sec Emotion 2020

« *Produit typique de Vouvray, vin fruité, bel équilibre entre le sucre et l'acidité, tout en gourmandise* »

Millésime : 2020

Cépage : 100% Chenin Blanc



Terroir : Calcaire / Argilo-calcaire.



Culture : Le sol est travaillé au pied des ceps et enherbé dans le milieu du rang.



Vinification : Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Pas d'ajout de soufre avant le premier soutirage, utilisation de la bioprotection pour protéger les jus.

Batonnages des lies fines.

Mise en bouteille au printemps.



Production : 7000 cols



Note de dégustation : Le nez très expressif, révèle des arômes de fruits jaunes. L'attaque de bouche est très gourmande, ronde et élégante grâce à la grande finesse des sucres résiduels. Ce vin est une friandise. Belle longueur en bouche. Il sera le compagnon idéal de tous vos instants.



Accords : De l'apéritif au dessert il ravira les papilles de vos convives. A l'entrée il accompagnera les cochonnailles, et ensuite les viandes blanches, grillées ou en sauce et pour finir une tarte aux fruits d'été. Il vous surprendra avec la cuisine asiatiques ou épicée. Il sera le compagnon idéal de tous vos instants.

Degré alcoolique : 14 % vol

Sucres résiduels : 30,4 g/l

Acidité : 3,2 g/l en H₂SO₄

Garde : 10-15 ans



EARL Damien PINON

29 Route de Château Renault 37210 VERNOU SUR BRENNE

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr

Site : www.damienpinon.com

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

