

## Vouvray Demi Sec *Emotion 2018*



**Millésime** : 2018

**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** : 4 000 cols



**Note de dégustation** : Un nez assez discret suivi d'une explosion d'arômes en bouche, sur des notes de poire notamment, la bouche est ronde avec une belle tension en finale. 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.

**Degré alcoolique** : 13 % vol

**Sucres résiduels** : 29.9 g/l

**Acidité** : 3.2 g/l en H2SO4

**Garde** : 10-15 ans

Servir entre 10°C et 12°C

### EARL Damien PINON

29 Route de Château Renault 37210 VERNOU SUR BRENNE

02.47.52.15.16

Mail : [gaec.pinon@wanadoo.fr](mailto:gaec.pinon@wanadoo.fr)

Site : [www.damienpinon.com](http://www.damienpinon.com)

**Rendez-vous sur nos réseaux sociaux**



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

