

## Vouvray Liqueureux *Fruits d'Automne 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 basse températures avec les levures indigènes.

Batonnages hebdomadaires des lies fines.

Mise en bouteilles en Septembre 2019.



**Production** : 2 500 cols (75cl)



**Note de dégustation** : Robe jaune dorée, nez expressif de fruits confits. La bouche est généreuse sur des arômes de fruits exotiques. Un régal pour les papilles !



**Accords** : Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert savoureux

Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées.

**Degré alcoolique** : 11 % vol

**Sucres résiduels** : 181.80 g/l

**Acidité** : 3.7 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Garde** : 35 – 50 ans

Servir entre 8°C et 12°C

### EARL Damien PINON

29 Route de Château Renault 37210 VERNOU SUR BRENNÉ

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

