



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.



Batonnages hebdomadaires des lies fines.

Mise en bouteille au printemps.



Production : 1 900 cols



Note de dégustation : Robe jaune dorée, le nez est très expressif sur le fruit. La bouche est ronde et révèle des arômes de fruits frais. Finale équilibrée toute en fraîcheur.



Accords : Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert gourmand tel qu'un gâteau au chocolat.

Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées.

Degré alcoolique : 12.5 % vol

Sucres résiduels : 69.7 g/l

Acidité : 3.6 g/l en H₂SO₄

Garde : 25 – 30 ans

Servir entre 8°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

Site : www.damienpinon.com

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

