



# Vouvray Moëlleux *Les Perruches 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 bouteille au printemps.



**Production** : 7 500 cols



**Note de dégustation** : Robe jaune dorée, au nez des arômes 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 gourmand tel qu'un gâteau au chocolat.

Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées.

**Degré alcoolique** : 12.5 % vol

**Sucres résiduels** : 84 g/l

**Acidité** : 3.8 g/l en H2SO4

**Garde** : 25 – 30 ans

## 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

