

# 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**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

