

Vouvray Méthode Traditionnelle *Chapitre XIV*



Millésime : 2014

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 : Séparation des jus dès le pressurage.

Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes.

Prise de mousse avec des levures sélectionnées.

40 mois d'élevage sur lattes minimum.



Production : 1 000 cols



Notes de dégustation : Sa robe jaune dorée, sa fine mousse, sa fraîcheur et sa vinosité raviront vos papilles et séduiront vos convives.



Accords : Vin d'apéritif et de dessert.

Une belle bouteille pour de grands moments !

Degré alcoolique : 12.5 % vol

Sucres résiduels : 1 g/l

Acidité : 3.9 g/l en H₂SO₄

Garde : 5 Ans, à boire dans sa jeunesse.

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

