



Damien

Damien est la 3^{ème} génération à la tête du domaine familial de 32 ha en appellation VOUVRAY.

Nos vins sont l'expression des différentes facettes d'un unique cépage, le Chenin, qui émane de nos sols calcaires localement nommés Tuffeau.

Le domaine est certifié AB depuis juin 2023.

« *Produit typique de Vouvray, vin fruité, bel équilibre entre le sucre et l'acidité, tout en gourmandise* »

Vouvray

Emotion 2023



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2023

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc demi-sec

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 17.4 g/l

Acidité : 3.25 g/l en H₂SO₄



Terroir : Vignes de 30-40 ans, sols argilo-calcaire avec une dominance d'argiles (aubuis) sur une roche calcaire datant du Turonien (tuffeau). 6000 pieds/ha, rendement 38 hl/ha

Culture : Le sol est travaillé au pied des ceps et enherbé dans le milieu du rang. Taille gobelet éventail, taille courte à courson, ébourgeonnage.

Vendange : Après un suivi sérieux des maturités la vendange est mécanique.



Vinification : Pressurage doux, sélection des jus, vinification séparée, fermentation à 14°C avec les levures indigènes en cuves inox. Pas d'ajout de soufre avant le premier soutirage, (utilisation de la bioprotection pour protéger les jus). Batonnages des lies fines.

Elevage 4 mois sur lies fines en cuve inox thermo régulé.

Cette cuvée est issue d'une fermentation partielle des sucres naturels.

Mise en bouteille au printemps.



Note de dégustation : Le nez, très expressif, révèle des arômes de fruits jaunes (pêche de vigne) et d'agrumes. La bouche est ample, gourmande, et élégante, belle acidité en fin de bouche. Ce vin est une friandise.



Accords : De l'apéritif au dessert il ravira les papilles de vos convives. A l'entrée il accompagnera les cochonnailles, et ensuite les viandes blanches, grillées ou en sauce et pour finir une tarte aux fruits d'été. Il vous surprendra avec la cuisine asiatique ou épicée. Servir à 12°C

Garde : 10-15 ans

EARL Damien PINON

60 Rue Neuve 37210 Vernou sur Brenne

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr - Site : www.damienpinon.com

