



Damien

Damien est la 3ème 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.

« Vin fruité, bel équilibre entre le sucre et l'acidité, une cuvée tout en gourmandise »

Vouvray Initiale 2022



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2022

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc demi-sec

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 33.9 g/l

Acidité : 3 g/l en H2SO4



Terroir : Vignes de 30-40 ans, sols argilo-calcaires avec une dominance d'argiles (Aubuis) sur une roche calcaire datant du Turonien (tuffeau).



Culture : Le sol est travaillé au pied des ceps et enherbé dans le milieu du rang. Taille Gobelet éventail, taille courte à coursons, 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 régulée. Cette cuvée est issue d'une fermentation partielle des sucres naturels. Mise en bouteille au printemps.



Note de dégustation : Robe jaune pâle, nez de fruits mûrs. Explosion d'arômes en bouche, sur des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Une bouche tout en rondeur avec une belle tension en finale. Belle longueur en bouche. Il sera le compagnon idéal de tous vos instants.



Accords : De l'apéritif au dessert il ravira les papilles de vos convives. Il accompagnera à merveille vos mets sucrés-salés, il sublimerà vos viandes blanches en sauce ou vos tartes aux fruits d'été. Il vous surprendra avec la cuisine asiatique ou épicée.

Servir entre 10 et 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

