



Damien est la 3<sup>ème</sup> 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 à l'effervescence très fine. La bouche révèle une mousse onctueuse et des arômes fruités »



## Vouvray Le Demi Sec



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2021

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc, Méthode Traditionnelle

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 23 g/l

Acidité : 3.8 g/l en H2SO4

**Terroir** : sols argilo-calcaires avec une dominance d'argiles (Aubuis) sur une roche calcaire datant du Turonien (tuffeau). Densité : 6000 pieds/ha, rendement 44 hl/ha



**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 récolte est mécanique.



**Vinification** : Séparation des jus dès le pressurage. Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes.

Prise de mousse avec les levures sélectionnées. Pour une plus grande finesse de bulles, nous gardons nos vins sur lattes dans nos caves pendant 18 mois au minimum.



**Notes de dégustation** : La robe est jaune dorée et lumineuse.

Le nez révèle des arômes de fleurs blanches et de fruits mûrs (poire). Cuvée ample et riche, belle finale persistante.



**Accords** : Vin d'apéritif et de dessert, il accompagnera aussi bien vos bouchées apéritives que vos desserts aux fruits ou au chocolat. Servir à 8°C.

**Garde** : 5 ans, à boire dans sa jeunesse.



**EARL Damien PINON**

60 Rue Neuve 37210 VERNOU SUR BRENNÉ

02.47.52.15.16

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

