



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.

« Cuvée fruitée et expressive, finale minérale, douce et soyeuse »

Vouvray Tuffo 2025



AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2025

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc sec

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 2 g/l

Acidité : 3,7 g/l en H2SO4



Terroir : Vignes de 30-40 ans, sols argilo-calcaires 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.

Mise en bouteille au printemps.



Note de dégustation : Robe jaune pâle. Le nez est expressif sur des notes d'agrumes. La bouche est équilibrée sur le fruit. Une cuvée toute en fraîcheur et en gourmandise.



Accords mets et vins : Vous pouvez servir ce vin sec avec des crustacés, des fruits de mers ou des poissons grillés ou non. Il accompagnera aussi des fromages de chèvre de caractère.

Servir entre 8°C et 12°C.

Garde : 6-8 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

