

Vouvray Liqueureux *Fruits d'Automne 2015*



Millésime : 2015

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 : Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes.

Batonnages hebdomadaires des lies fines.

Mise en bouteille en fin d'année 2016.



Production : 2 400 cols (50cl)



Note de dégustation : Robe jaune dorée, au nez des notes de fruits compotés. La bouche est complexe, toute en rondeur et onctuosité. Finale équilibrée sur le fruit.



Accords : Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert savoureux.

Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées.

Degré alcoolique : 14.5% vol

Sucres résiduels : 91.3 g/l

Acidité : 4.8 g/l en H₂SO₄

Garde : 25 – 30 ans

Servir entre 8°C et 12°C

EARL Damien PINON

29 Route de Château Renault 37210 VERNOU SUR BRENNÉ

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr

Site : www.damienpinon.com

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

