

Vouvray Moëlleux Les Perruches 2020

« Cuvée expressive, elle révèle de beaux arômes de fruits mûres,
belle longueur en bouche, finale sur la fraîcheur ».



Millésime : 2020



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 basse températures avec les levures indigènes.

Batonnages hebdomadaires des lies fines.

Mise en bouteille au printemps.



Production : 3 000 cols



Note de dégustation : Robe jaune dorée, au nez des arômes de fruits frais, la bouche est généreuse sur des arômes de fruits confits. Finale sur la fraîcheur du chenin. Un régal pour les papilles.



Accords : Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert gourmand tel qu'un gâteau au chocolat.

Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées.

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 67 g/l

Acidité : 3 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 BRENNE

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr

Site : www.damienpinon.com

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

