



Millésime : 2018



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. Pas d'ajout de soufre avant le premier soutirage, utilisation de la bioprotection pour protéger les jus. Batonnages des lies fines. Mise en bouteille au printemps.

Production : 50 000 cols



Note de dégustation : Une robe jaune pâle et un joli nez fruité. La bouche est équilibrée sur le fruit frais, on relève aussi des notes d'agrumes et une belle longueur en finale. Belle rondeur en bouche pour cette cuvée toute en finesse.



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

Degré alcoolique : 13.7 % vol

Sucres résiduels : 5.6 g/l

Acidité : 3.4 g/l en H₂SO₄

Garde : 6 - 8 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

