



## Clos Tenau 2015 Vouvray Sec



Millésime	2015
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Vinification – Elevage	Vinifié en barriques et cuves ovoïdes Fermentation alcoolique longues à basse température avec les levures indigènes Elevage long en barriques et cuvées ovoïdes (12 mois) Batonnages hebdomadaire des lies fines
Degré alcoolique	15.5 % vol
Sucre résiduels	2 g/l
Acidité	3.8 g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Garde	6 - 8 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune dorée, au nez des notes briochées. La bouche est ronde et onctueuse. Finale sur le fruit.
Accords mets & vins	Dès l'apéritif il surprendra vos convives. Pendant le repas il révélera le raffiné de vos mets. Ne pas hésiter à le carafer, il n'en sera que plus remarquable.

EARL Damien PINON  
29 Route de Château Renault  
37210 VERNOU SUR BRENNE  
02.47.52.15.16  
[www.pinondamien.wix.com/vouvray](http://www.pinondamien.wix.com/vouvray)  
[gaec.pinon@wanadoo.fr](mailto:gaec.pinon@wanadoo.fr)

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux

Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon