



Damien

## Emotion 2015 Vouvray Demi Sec



Millésime	2015
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Mécanique
Vinification – Elevage	Fermentation alcoolique longue à basse températures avec les levures indigènes. Batonnages hebdomadaires des lies fines. Mise en bouteilles au printemps.
Degré alcoolique	13.5 % vol
Sucre résiduels	20.9 g/l
Acidité	4.5 g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Garde	10 – 15 ans
Température de service	Entre 10°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune pâle, nez de fruits mûrs, bouche ronde avec une belle tension en finale. Belle longueur en bouche. Il sera le compagnon idéal de tous vos instants.
Accords mets & vins	De l'apéritif au dessert il ravira les papilles de vos convives. A l'entrée il accompagnera les cochonnailles, et suite les viandes blanches, grillée ou en sauce et pour finir une tarte aux fruits d'été.

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)