



## Emotion 2018 Vouvray Demi -Sec



Millésime	2018
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
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 % vol
Sucre résiduels	29.9 g/l
Acidité	3.2 g/l en H2SO4
Garde	10 - 15 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Un nez assez discret suivi d'une explosion d'arômes en bouche, sur des notes de pour poire notamment, la bouche est 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 puis les viandes blanches grillées ou en sauce et pour finir une tarte aux fruits d'été. Il vous surprendra avec la cuisine asiatique.

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