



Damien

## Fruits d'Automne 2018 Vouvray Liqueureux



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 bouteille en Septembre 2019
Degré alcoolique	11 % vol
Sucre résiduels	181.8 g/l
Acidité	3.7 g/l en H2SO4
Garde	35 - 50 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune dorée, nez expressif de fruits confits. La bouche est généreuse sur des arômes de fruits exotiques. Un régal pour les papilles!
Accords mets & vins	Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert savoureux. Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées

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)