



Millésime : 2017

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 : Séparation des jus dès le pressurage.



Début de fermentation alcoolique avec les levures indigènes en foudre de 20HL. Fin de fermentation en bouteilles pour la prise de mousse sur les sucres naturels.



Production : 1 400 cols



Notes de dégustation : Une cuvée toute en fraîcheur, en gourmandise et en finesse pour le plaisir de vos papilles.



Accords : Cette cuvée accompagnera vos apéritif et vos desserts avec beaucoup de gourmandise et de plaisir.

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 6.8 g/l

Acidité: 4.7 g/l en H₂SO₄

Garde: 5 Ans, à boire dans sa jeunesse.

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

