La Lune 2018
Vouvray Moelleux

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	12.5 % vol
Sucre résiduels	69.7 g/l
Acidité	3.6 g/l en H2SO4
Garde	25 - 30 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune dorée, au nez des arômes de fruits exotiques, la bouche est généreuse sur des arômes de fruits secs. Un régal pour les papilles.
Accords mets & vins	Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert gourmand tel qu'un gâteau au chocolat. 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
gaec.pinon@wanadoo.fr

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux

Domaine Damien Pinon #domainedamienpinon