



Damien

Vouvray

Méthode Traditionnelle

Le Brut



Millésime	2017
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Vinification – Elevage	Séparation des jus dès le pressurage Fermentation alcoolique longue à basse températures avec les levures indigènes Prise de mousse avec des levures sélectionnées 18 mois d'élevage sur lattes minimum
Degré alcoolique	13 % vol
Sucre résiduels	9 g/l
Acidité	4.1 g/l en H ₂ SO ₄
Garde	5 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Robe jaune soutenue et lumineuse Rond en attaque, il révèle des arômes de fleurs blanches et des notes d'agrumes. Belle finale acidulée.
Accords mets & vins	Vin d'apéritif et de dessert, il accompagnera aussi bien vos bouchées apéritives que vos desserts aux fruits ou au chocolat

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