



Damien

Vouvray Méthode Traditionnelle Demi Sec



| | |
|---------------------------|--|
| 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 Elevage sur lattes 18 mois minimum |
| Degré alcoolique | 13 % vol |
| Sucre résiduels | 25.9 g/l |
| Acidité | 4.3 g/l en H2SO4 |
| Garde | 5 ans |
| Température de service | Entre 8°C et 12°C |
| Dégustation | Avec sa jolie robe dorée, cet effervescent délivre de jolis arômes fruités et une belle rondeur en bouche |
| Accords mets & vins | Vin d'apéritif ou de dessert avec lesquels il se mariera à ravir. |

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