



Damien

Vouvray Méthode Traditionnelle Chapitre XIV



Millésime	2014
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. 40 mois d'élevage sur lattes.
Degré alcoolique	12.5 % vol
Sucre résiduels	7.6 g/l
Acidité	3.8 g/l en H ₂ SO ₄
Garde	5 ans
Température de service	Entre 8°C et 10°C
Dégustation	Sa robe jaune doré, sa fine mousse, sa fraîcheur et sa vinosité raviront vos papilles et séduiront vos convives
Accords mets & vins	Vin d'apéritif et de desserts. Une Belle bouteille pour de grands moments !

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