



Vouvray Méthode Traditionnelle Brut de Brut



Millésime	2016
Nature du sous-sol et sol	Calcaire / Argilo-calcaire
Récolte	Mécanique
Vinification – Elevage	Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Prise de mousse avec des levures sélectionnées. Elevage sur lattes 18 mois
Degré alcoolique	13 % vol
Sucre résiduels	4.9 g/l
Acidité	6.4 g/l en H ₂ SO ₄
Garde	5 ans
Température de service	Entre 8°C et 12°C
Dégustation	Une robe dorée pour cette cuvée non dosée qui révèle les qualités du terroir de Vouvray. La bouche s'exprime sur le fruit avec une belle acidité en finale.
Accords mets & vins	Vin d'apéritif, qui pourra accompagner vos coquillages et crustacés.

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