

Vouvray Sec *Clos Tenau 2017*



Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin Blanc



Terroir : Calcaire / Argilo-calcaire

Culture : Le sol est travaillé au pied des ceps et enherbé dans le milieu du rang.

Vinification : Vinifié en partie en barriques et en foudres, la seconde partie se fait en cuve ovoïdes.



Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes.

Elevage long de 12 mois.

Batonnages hebdomadaires des lies fines.



Production : 3 200 cols



Note de dégustation : Robe jaune dorée, au nez des notes briochées. La bouche est complexe, toute en rondeur et onctuosité. Finale équilibrée sur le fruit.



Accords : Dès l'apéritif il surprendra vos convives.

Pendant le repas il révélera le raffiné de vos mets.

Ne pas hésiter à le carafer, il n'en sera que plus remarquable.

Degré alcoolique : 12.5 % vol

Sucres résiduels : 9 g/l

Acidité : 4 g/l en H₂SO₄

Garde : 6 – 8 ans

Servir entre 8°C et 12°C

EARL Damien PINON

29 Route de Château Renault 37210 VERNOU SUR BRENNÉ

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr

Site : www.damienpinon.com

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

