

## Vouvray Méthode Traditionnelle *Chapitre XIV*



**Millésime** : 2014

**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** : Séparation des jus dès le pressurage.

Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes.

Prise de mousse avec des levures sélectionnées.

40 mois d'élevage sur lattes minimum.



**Production** : 1 000 cols



**Notes de dégustation** : Sa robe jaune dorée, sa fine mousse, sa fraîcheur et sa vinosité raviront vos papilles et séduiront vos convives.



**Accords** : Vin d'apéritif et de dessert.

Une belle bouteille pour de grands moments !

**Degré alcoolique** : 12.5 % vol

**Sucres résiduels** : 1 g/l

**Acidité** : 3.9 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Garde** : 5 Ans, à boire dans sa jeunesse.

Servir entre 8°C et 12°C

### EARL Damien PINON

29 Route de Château Renault 37210 VERNOU SUR BRENNE

02.47.52.15.16

Mail : [gaec.pinon@wanadoo.fr](mailto:gaec.pinon@wanadoo.fr)

Site : [www.damienpinon.com](http://www.damienpinon.com)

**Rendez-vous sur nos réseaux sociaux :**



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

