



Millésime : 2019

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 : Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Pas d'ajout de soufre avant le premier soutirage, utilisation de la bioprotection pour protéger les jus. Batonnages des lies fines.

Mise en bouteille au printemps.

Production : 30 000 cols



Note de dégustation : La robe est jaune pâle. Le nez très expressif est frais et fruité avec des notes de poire. La bouche est gourmande, équilibrée, ronde en attaque avec une belle fraîcheur minérale en finale.

Une cuvée tout en fraîcheur et en finesse.



Accords : Vous pouvez servir ce vin sec avec des crustacés, des fruits de mers ou des poissons grillés ou non. Il accompagnera aussi des fromages de chèvre de caractère.

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Sucres résiduels : 6.6 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 BRENNE

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr

Site : www.damienpinon.com

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



Domaine Damien Pinon



#domainedamienpinon

