



Damien est la 3<sup>ème</sup> génération à la tête du domaine familial de 30 ha en appellation VOUVRAY.

Nos vins sont l'expression des différentes facettes d'un unique cépage, le Chenin, qui émane de nos sols calcaires localement nommés Tuffeau.

Certifié HVE3, le domaine est en 3<sup>ème</sup> année de conversion en culture biologique.

« Cuvée non dosée qui révèle les qualités du terroir de Vouvray »

## Vouvray Chapitre XV



**Région :** Val de Loire

**AOC :** AOC Vouvray

**Millésime :** 2015

**Cépage :** 100% Chenin Blanc

**Couleur et type :** Blanc, Méthode Traditionnelle

**Degré alcoolique :** 13 % vol

**Sucres résiduels :** 2.7 g/l

**Acidité :** 3.5 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Terroir :** sols argilo-calcaires avec une dominance d'argiles (Aubuis) sur une roche calcaire datant du Turonien (Tuffeau).



**Culture** Le sol est travaillé au pied des ceps et enherbé dans le milieu du rang. Taille gobelet éventail, taille courte à coursons, ébourgeonnage.

**Vendange :** Après un suivi sérieux des maturités la récolte est mécanique.

**Vinification :** Séparation des jus dès le pressurage. Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes.



Prise de mousse réalisée majoritairement avec les sucres résiduels, (cela témoigne de l'exceptionnelle maturité des raisins récoltés).

Nous gardons nos vins sur lattes dans nos caves pendant 60 mois.

Aucun dosage de liqueur d'expédition pour cette cuvée.



**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 ! Servir à 8°C

**Garde :** 5 Ans

**EARL Damien PINON**

60 Rue Neuve 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)

