



Damien est la 3^{ème} 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^{ème} année de conversion en culture biologique.

« Cuvée gastronomique, puissante et complexe, finale minérale »

Vouvray Clos Tenau 2018



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc sec

Degré alcoolique : 14.5 % vol

Sucres résiduels : 12 g/l

Acidité : 3.9 g/l en H₂SO₄



Terroir : Vignes de 60-70 ans, sols argilo-calcaires sur une roche calcaire datant du Turonien (tuffeau). 6660 pieds/ha, rendement 35hl/ha.

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

Récolte : Après un suivi sérieux des maturités la vendange est manuelle.



Vinification : Pressurage doux, sélection des jus, vinification séparée, fermentation à 14°C avec les levures indigènes en foudre Stockinger et en cuve ovoïde Nombrot en béton. Pas d'ajout de soufre avant le premier soutirage, utilisation de la Bioprotection pour protéger les jus.



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 mets et vins : Accord parfait avec des mets épicés mais pas piquants comme des Curry. Il sublimerait un risotto truffé ou une cuisine asiatique. Servir à 12°C.

Garde: 10-15 ans.

EARL Damien PINON

60 Rue Neuve 37210 VERNOU SUR BRENNE

02.47.52.15.16

Mail : gaec.pinon@wanadoo.fr - Site : www.damienpinon.com

