



Damien

Damien est la 3^{ème} génération à la tête du domaine familial de 29 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

« *Produit typique de Vouvray, vin fruité, bel équilibre entre le sucre et l'acidité, tout en gourmandise* »

Vouvray Emotion 2022



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2022

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc demi-sec

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Sucres résiduels : 21.7 g/l

Acidité : 3.15 g/l en H2SO4



Terroir : Vignes de 30-40 ans, sols argilo-calcaires avec une dominance d'argiles (aubuis) sur une roche calcaire datant du Turonien (tuffeau). 6000 pieds/ha, rendement 38 hl/ha



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

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

Vinification : Pressurage doux, sélection des jus, vinification séparée, fermentation à 14°C avec les levures indigènes en cuves inox. Pas d'ajout de soufre avant le premier soutirage, (utilisation de la bioprotection pour protéger les jus). Batonnages des lies fines.



Elevage 4 mois sur lies fines en cuve inox thermo régulé.

Cette cuvée est issue d'une fermentation partielle des sucres naturels.

Mise en bouteille au printemps.

Note de dégustation : Le nez, très expressif, révèle des arômes de fruits jaunes. L'attaque de bouche est très gourmande, ronde et élégante grâce à la grande finesse des sucres résiduels. Ce vin est une friandise.



Accords : De l'apéritif au dessert il ravira les papilles de vos convives. A l'entrée il accompagnera les cochonnailles, et ensuite les viandes blanches, grillées ou en sauce et pour finir une tarte aux fruits d'été. Il vous surprendra avec la cuisine asiatique ou épicée. 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

