



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.

Touraine FINES EN BULLES



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

Région : Val de Loire

AOC : AOC Touraine

Millésime : 2021

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc, pétillant naturel

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 2 g/l

Acidité : 3.9 g/l en H₂SO₄

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 courson, ébourgeonnage.

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

Vinification : Séparation des jus dès le pressurage.

Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes en foudre de 20 Hl.

Fin de fermentation en bouteilles pour la prise de mousse sur les sucres naturels.

Aucun dosage de liqueur d'expédition pour cette cuvée.

Notes de dégustation : Une cuvée tout en fraîcheur, en gourmandise et en finesse pour le plaisir de vos papilles.

Accords : Cette cuvée accompagnera vos apéritifs et vos desserts avec beaucoup de gourmandise et de plaisir. Servir à 8°C

Garde : 5 Ans

EARL Damien PINON

60 Rue Neuve 37210 VERNOU SUR BRENNÉ

02.47.52.15.16

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

