



Damien

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.

« Un moelleux typique de Vouvray, sur des notes de fruits confits, la finale est d'une grande fraîcheur »

Vouvray Les Perruches 2022



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2022

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc moelleux

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Sucres résiduels : 41.6 g/l

Acidité : 3.75 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).



Culture : Le sol est travaillé au pied des cepes 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 : Robe jaune dorée, au nez des arômes de fruits frais, la bouche est généreuse sur des arômes de fruits confits. Finale sur la fraîcheur du chenin. Un régal pour les papilles.



Accords : Il sera parfait seul, en apéritif ou avec un dessert gourmand tel qu'un gâteau au chocolat. Il pourra également accompagner vos fromages à pâtes persillées. 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

