



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 non dosée qui révèle les qualités du terroir de Vouvray »

Vouvray

Le Brut de Brut



Région : Val de Loire

AOC : AOC Vouvray

Millésime : 2020

Cépage : 100% Chenin Blanc

Couleur et type : Blanc, Méthode Traditionnelle

Degré alcoolique : 13 % vol

Sucres résiduels : 1 g/l

Acidité : 3.6 g/l en H₂SO₄

Terroir : sols argilo-calcaires avec une dominance d'argiles (Aubuis) sur une roche calcaire datant du Turonien (tuffeau). Densité : 6000 pieds/ha. Rendement : 45 Hl/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.

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.



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 36 mois au minimum. Aucun dosage de liqueur d'expédition.



Notes de dégustation : La robe est jaune pâle avec des reflets dorés. Le nez bien présent est vineux, les bulles sont fines et douces. La mousse est persistante et crémeuse. La minéralité du tuffeau confère à ce vin une belle fraîcheur et une belle longueur.



Accords : Vin d'apéritif, il accompagnera également vos coquillages et crustacés. Idéal pour un apéritif dînatoire. Servir à 8°C

Garde : 5 Ans, à boire dans sa jeunesse.

EARL Damien PINON

60 Rue Neuve 37210 VERNOU SUR BRENNE

02.47.52.15.16

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

