



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.

« Vin à l'effervescence très fine. La bouche révèle une mousse onctueuse et des arômes fruités »

Vouvray Le Demi Sec



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 : 25 g/l

Acidité : 3.35 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 44 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 récolte est mécanique.



Vinification : Séparation des jus dès le pressurage. Fermentation alcoolique longue à basses températures avec les levures indigènes. Prise de mousse avec les levures sélectionnées. Pour une plus grande finesse de bulles, nous gardons nos vins sur lattes dans nos caves pendant 18 mois au minimum.



Notes de dégustation : La robe est jaune soutenue et lumineuse. Le bouquet est complexe, il révèle des arômes de fleurs blanches et de fruits frais. Belle rondeur en bouche.



Accords : Vin d'apéritif et de dessert, il accompagnera aussi bien vos bouchées apéritives que vos desserts aux fruits ou au chocolat. 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

