



Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Pétillant naturel rosé 2015

Type de vin: pétillant naturel

Cépage : Moitié côt, moitié groleau

Âge moyen des vignes: 40 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est-sud-est

Nature du sol: argile au sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom de la parcelle utilisée: Vau Chevreau

Superficie pour cette cuvée: 38 ares (0,38 ha)

Vendanges: Les 6 et 7 Octobre 2015, climat doux et humide.

Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

Rendement: 50 hl / hectare

Vinification: La fermentation démarre spontanément -sans levurage ni chaptalisation- grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Au bout de deux semaines, le vin est mis en bouteille et continue sa fermentation pendant quinze jours, dans la bouteille. Il produit donc tout seul ses propres bulles, sans ajout de levures. Un soutirage est effectué avant la mise en bouteille, le vin n'est pas filtré. Remuage et dégorgement ont été réalisés en avril 2016. Ce vin est non dosé (sans sucre ajouté).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 2700

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
11,8 %	3 gr/l	6,6 gr/l	2,90

Potentiel de garde: 2 à 3 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- Seul
- A l'apéritif, avec des toasts à la rillette (poisson ou viande)

