



Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Brut 2012

Type de vin: pétillant

Cépage: Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 45 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: multiple car différentes parcelles

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

Nom des parcelles utilisées: Les Déronnières
Les Fosses rouges
Mortier, Terné
Vau Cheveau

Superficie pour cette cuvée: 7,5 hectares

Vendanges: octobre 2012, 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: 20 hl / hectare (gel en avril)

Vinification: La fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en tonneau et en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille, une légère filtration est effectuée. Le vin reste ensuite dans la cave sur lattes pendant 18 à 24 mois.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 20 300

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,1 %	9 gr/l	6,9 gr/l	3,27

Potentiel de garde: 10-20 ans

Dégustation: à 6-8°C (frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Pétillant demi-sec 2011

Type de vin: pétillant demi-sec

Cépage: chenin blanc

Âge moyen des vignes: 45 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

Nature du sol: argile à silex avec sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: les Batailleries

Superficie pour cette cuvée: 1 hectare

Vendanges: 19 septembre 2011, climat estival.

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

Rendement: 30 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un soutirage suivi d'un refroidissement du vin. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en tonneau et en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille, une légère filtration est effectuée. Cette cuvée de 2011 a bénéficié de 4 ans passés en cave, sur lattes.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 4 000

Caractéristiques physico-chimiques:

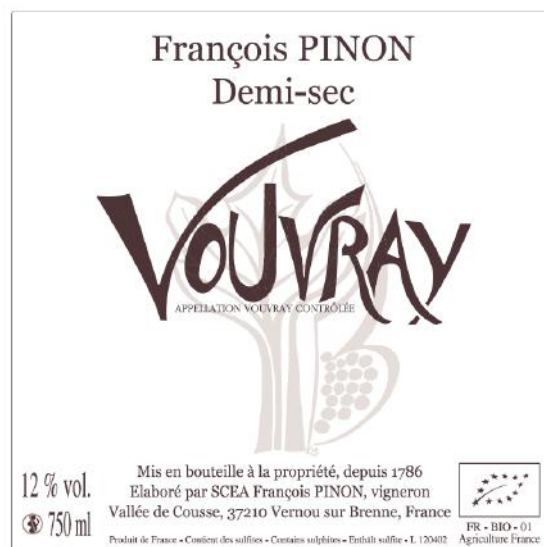
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,5 %	33 gr/l	5,9 gr/l	3,10

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 6-8°C (frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rillettes (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche
- Essayez-le avec un camembert au lait cru





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Brut non dosé 2011

Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 45 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

Nature du sol: argile à silex noir avec sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: Terné, Chopet,
les Planches Fayettees

Superficie pour cette cuvée: 4 hectares

Vendanges: septembre 2011, 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: 40 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en tonneau et en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille, une légère filtration est effectuée. Cette cuvée de 2011 a bénéficié de 4 ans passés en cave, sur lattes.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 21 600

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,7 %	2 gr/l	5,5 gr/l	3,11

Potentiel de garde: 15-25 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche





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 rillettes (poisson ou viande)





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Pétillant rosé Touraine 2014

Type de vin: pétillant (méthode traditionnelle)

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 avec sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom de la parcelle utilisée: Vau Chevreau

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

Vendanges: Octobre 2014, 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 dure un mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un soutirage suivi d'un refroidissement du vin. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en cuves, il dure 8 mois. Avant la mise en bouteille, une légère filtration est effectuée. Le vin reste ensuite dans la cave, sur lattes, pendant 18 à 24 mois, jusqu'au dégorgement qui est effectué quelques mois avant la commercialisation.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 2700

Potentiel de garde: 15-20 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche
- Avec des quiches, tartes aux légumes ou des pizzas





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Sec 2014

Type de vin: sec

Cépage : Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 30 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est

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

Nom des parcelles utilisées: Mortier

Superficie pour cette cuvée: 0,6 hectares

Vendanges: 11 et 13 Octobre 2014, climat doux et couvert.

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

Rendement: 40 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 3 300

Caractéristiques physico-chimiques:

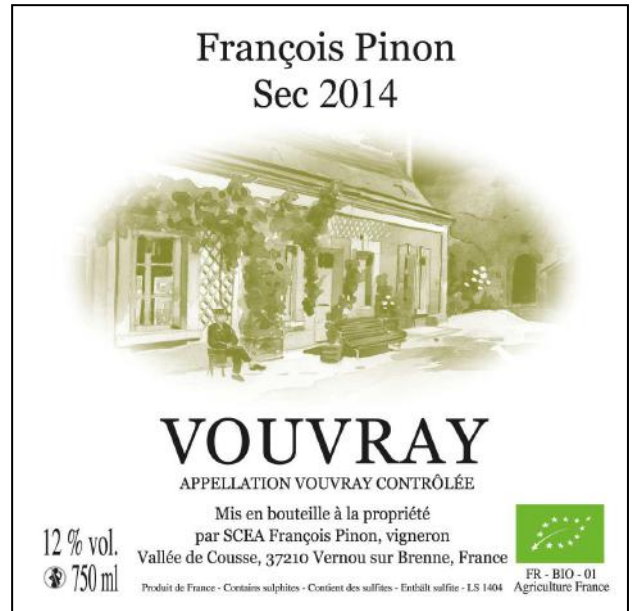
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
11,8 %	3 gr/l	6 gr/l	3,19

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- charcuterie (rillons, rilette)
- poisson grillés, poissons froids, terrines
- fruits de mer





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Sec 2015

Type de vin: sec

Cépage : Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 30 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est

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

Nom des parcelles utilisées: Mortier

Superficie pour cette cuvée: 0,6 hectares

Vendanges: 24 septembre et 2 octobre 2015, temps ensoleillé.

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

Rendement: 42 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 4 560

Caractéristiques physico-chimiques:

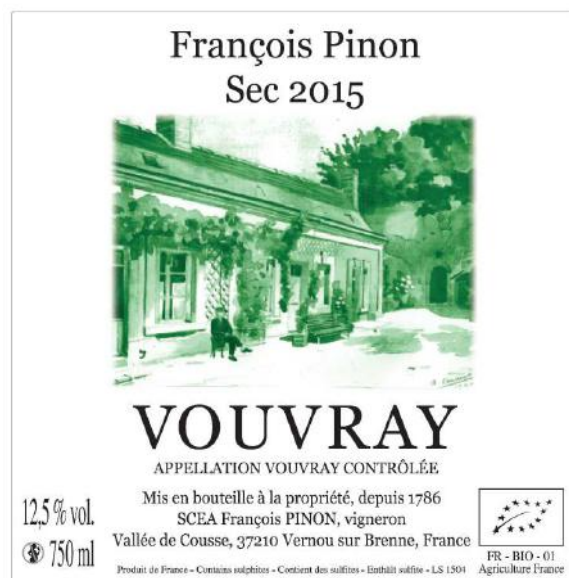
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,7 %	7 gr/l	5,7 gr/l	2,96

Potentiel de garde: 15-20 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- charcuterie (rillons, rilette)
- poisson grillés, poissons froids, terrines
- fruits de mer





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Silex noir 2015

Type de vin: sec tendre / demi-sec

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 40 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est-sud-est

Nature du sol: argile à silex noir avec sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: Terné, les Batailleries

Superficie pour cette cuvée: 3,70 hectares

Vendanges: 21 et 23 septembre puis 8 et 9 octobre 2015, climat estival.

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

Rendement: 24 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 12 000

Caractéristiques physico-chimiques:

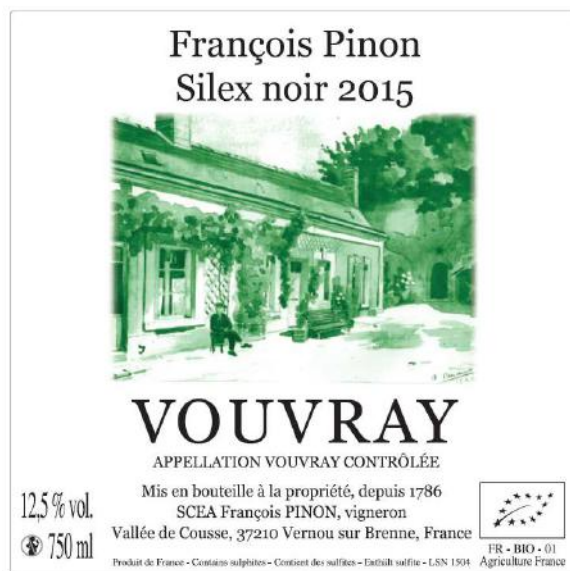
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,5 %	20 gr/l	6,2 gr/l	3

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- charcuterie (rillons, rilette)
- poissons en sauce (lotte, dos de cabillaud)
- crustacés (langoustines, coquilles Saint-Jacques)





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Les trois argiles 2015

Type de vin: demi-sec

Cépage: chenin blanc

Âge moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est

Nature du sol: argile, argiles à sable, sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: Mortier, Vau Chevreau,
Les Fosses rouges

Superficie pour cette cuvée: 3,75 hectares

Vendanges: 2 puis 12 et 13 octobre 2015, beau temps.

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

Rendement: 25 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 10 700

Caractéristiques physico-chimiques:

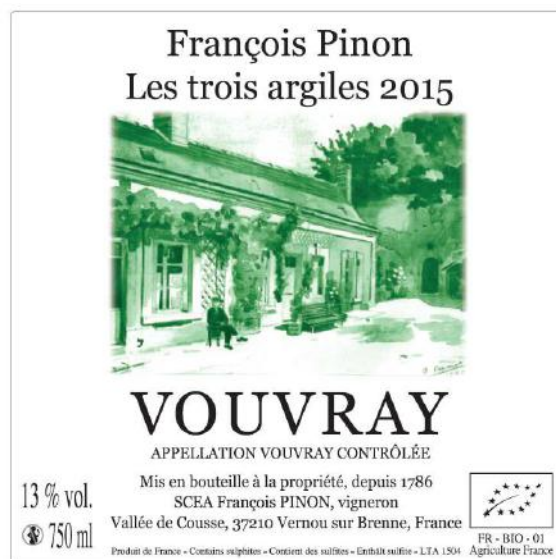
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,8 %	24 gr/l	5,8 gr/l	2,99

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- viandes blanches en sauce
- cuisine asiatique, suhis
- terrines de légumes, asperges





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Les Déronnières 2015

Type de vin: demi-sec

Cépage: chenin blanc

Âge moyen des vignes: 50 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud (première côte)

Nature du sol: faible épaisseur d'argile à silex,
directement sur un sous-sol de craie
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: Les Déronnières

Superficie pour cette cuvée: 0,73 hectare

Vendanges: 3 octobre 2015, très beau temps.

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

Rendement: 25 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 2 400

Caractéristiques physico-chimiques:

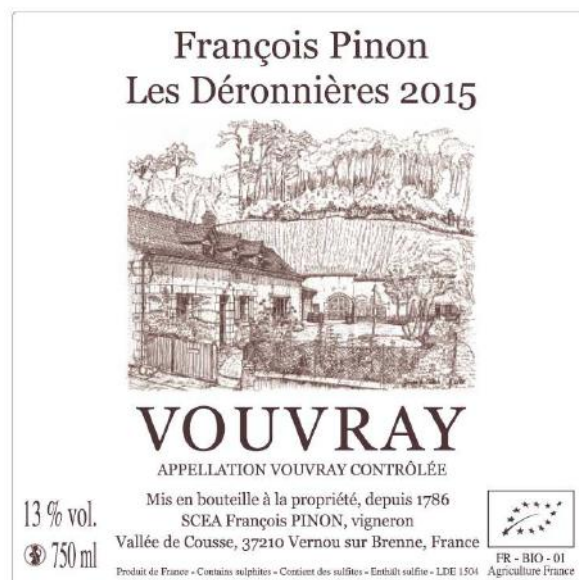
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
13,1 %	24 gr/l	5,5 gr/l	3

Potentiel de garde: 25-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- charcuterie (rillons, rilette)
- poisson en sauce (lotte, dos de cabillaud)
- viandes blanches rôties ou en sauce, ris de veau





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Moelleux 2015

Type de vin: moelleux

Cépage : Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 55 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: Mortier, Fosses rouges

Superficie pour cette cuvée: 1 hectare

Vendanges: 1^{er} octobre 2015, climat estival.

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

Rendement: 20 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 2 600

Caractéristiques physico-chimiques:

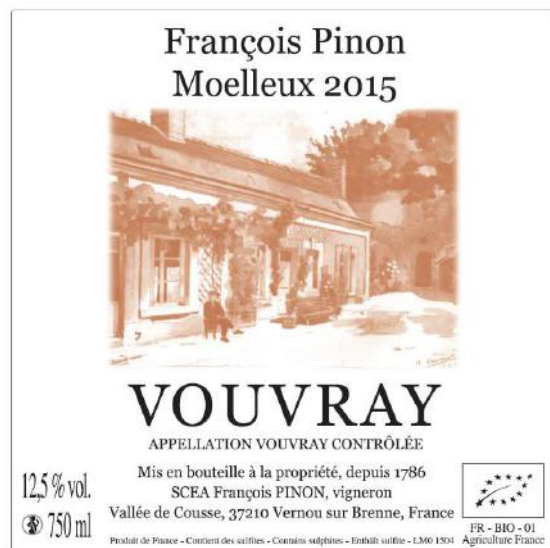
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,5 %	47 gr/l	6,5 gr/l	3

Potentiel de garde: 50-80 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- seul à l'apéritif
- avec un foie gras
- avec un fromage de brebis des Pyrénées, un Comté
- Fourme d'Ambert, Brillat-Savarin





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Moelleux 2011

Type de vin: moelleux

Cépage : Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 55 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: Mortier

Superficie pour cette cuvée: 0,75 hectares

Vendanges: 29 septembre 2011, climat estival.

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

Rendement: 25 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 2 620

Caractéristiques physico-chimiques:

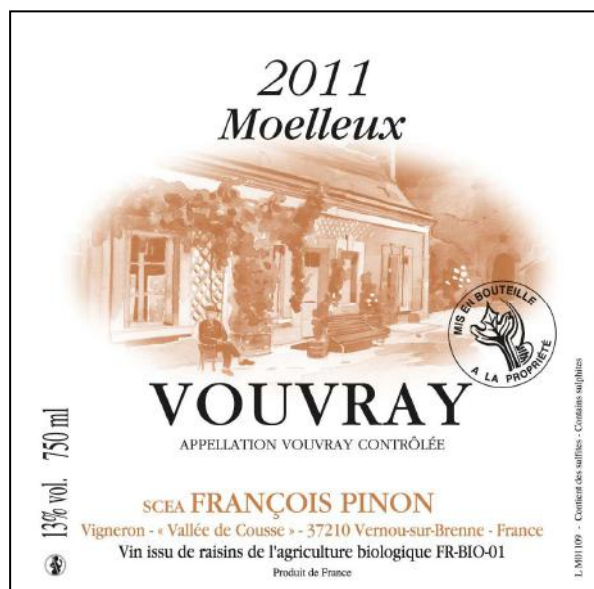
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,8 %	68 gr/l	5,5 gr/l	3,25

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- seul à l'apéritif
- avec un foie gras
- avec un fromage de brebis des Pyrénées, un Comté
- Fourme d'Ambert, Brillat-Savarin





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Moelleux 2003

Type de vin: moelleux

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 65 et 40 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: Vau Chevreau, Mortier

Superficie pour cette cuvée: 3 hectares

Vendanges: 30 septembre et 17 octobre 2003, climat chaud et sec.

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

Rendement: 30 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 11 800 (89 hl)

Caractéristiques physico-chimiques:

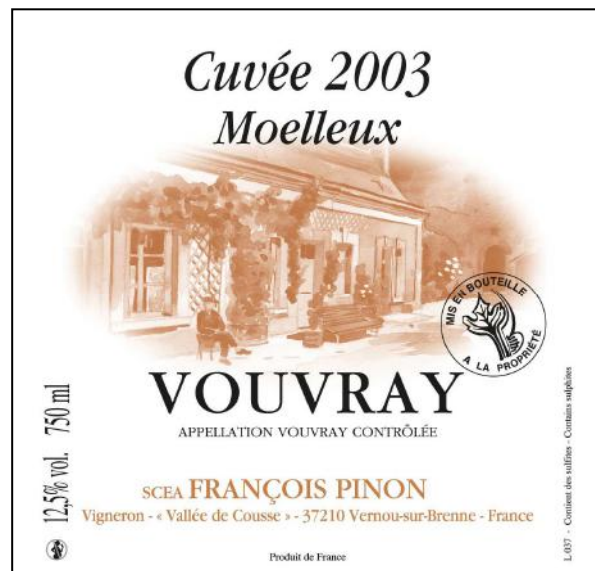
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,3 %	53 gr/l	4,0 gr/l	3,47

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- seul à l'apéritif
- avec un foie gras
- avec un fromage de brebis des Pyrénées, un Comté
- Fourme d'Ambert, Brillat-Savarin





Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

1^{ère} trie 2003

Type de vin: liquoreux

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 65 ans (Vau Chevreau)
45 ans (Mortier)

Densité de plantation: 6 600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: Vau Chevreau, Mortier
et les Déronnières

Superficie pour cette cuvée: 6 hectares

Vendanges: 26-30 septembre et 16 octobre 2003, climat chaud et sec.
Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

Rendement: 6 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 5 790 de 50 cl et 1 000 de 75 cl

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
11,6 %	103 gr/l	4,6 gr/l	3,68

Potentiel de garde: 80-100 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- seul à l'apéritif
- avec un foie gras
- avec un fromage de brebis des Pyrénées, un Comté
- Fourme d'Ambert, Brillat-Savarin

