



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

