



Domaine François et Julien Pinon

Fiche technique de cuvée

Brut non dosé 2017

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: les hauts de Terné
les hauts de Mortier
Chopet
les Planches Fayettes

Superficie pour cette cuvée: 6 hectares

Vendanges: début octobre 2017, climat doux

Vendanges manuelles, triple tri des raisins, afin de sélectionner les meilleurs et de jeter les moins beaux. Tri dans la vigne, puis sur table de tri et enfin au chai, avant le pressoir.

Nous choisissons des raisins avec plus de maturité que ceux destinés au brut classique. Cela nous permet de ne pas ajouter de sucre au vin. Nous sélectionnons le meilleur lot de pétillant pour faire cette cuvée non dosée.

Rendement: 30 hl / hectare

Vinification: La première fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni sulfitage. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. La fermentation s'arrête d'elle-même, ou bien par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille -début janvier- une légère filtration est effectuée. Ce vin est ensuite resté en élevage dans la cave, sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant 3 ans, avant d'être tourné et dégorgé. Aucun sucre ajouté.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 15 000

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,2 %	0 gr/l	4,0 gr/l	3,27

Potentiel de garde: 10-15 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rillette (poisson ou viande)
- Avec les huîtres, les crustacés et tous les fruits de mer
- Petits fours salés et sucrés
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche

