



Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Magnum brut non dosé 2012

Type de vin: pétillant non dosé

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: 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 soutirage suivi d'un refroidissement du vin. 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 légère filtration est effectuée. 18 à 24 mois sont donc nécessaires à l'élaboration des pétillants.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 980 magnums

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,3 %	1,4 gr/l	5,5 gr/l	3,15

Potentiel de garde: 20-30 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

