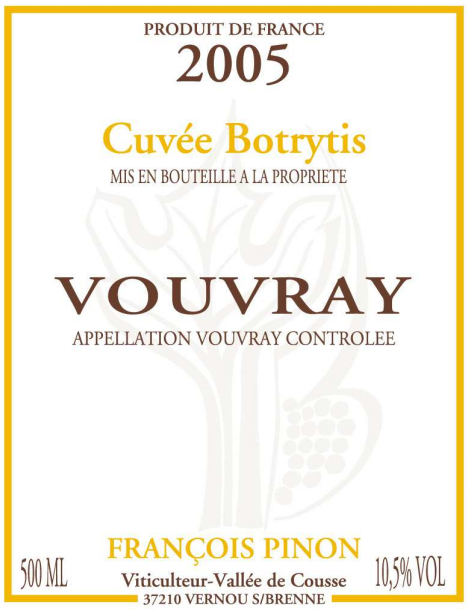
Domaine François PINON
Fiche technique de cuvée
Botrytis 2005



Type de vin: liquoreux

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 45 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-sud-est

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

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

Superficie pour cette cuvée: 5 hectares

Vendanges: 10, 19 et 20 octobre 2005, 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: 8 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 3 à 4 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: 6 870 de 50 cl et 1000 de 75 cl (41 hl en tout)

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
10,6 %	152 gr/l	4,25 gr/l	3,56

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

Domaine François PINON
55, rue Jean Jaurès Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNE
francois-pinon-vouvray.com - 02.47.52.16.59 - francois.pinon@wanadoo.fr