



# Domaine François PINON

## Fiche technique de cuvée

### Brut 2012

**Type de vin:** pétillant

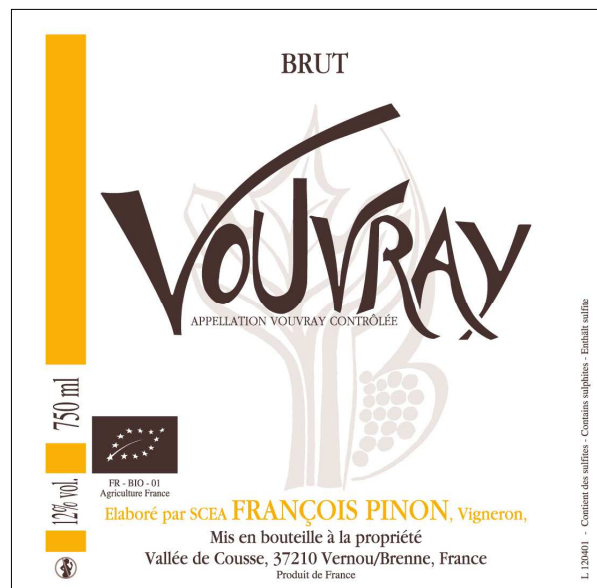
**Cépage:** Chenin blanc

**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 Chevreau

**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