



Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Brut non dosé 2011

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: Terné, Chopet,
les Planches Fayettes

Superficie pour cette cuvée: 4 hectares

Vendanges: septembre 2011, 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: 40 hl / hectare

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. Cette cuvée de 2011 a bénéficié de 4 ans passés en cave, sur lattes.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 21 600

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,7 %	2 gr/l	5,5 gr/l	3,11

Potentiel de garde: 10-20 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

