



Domaine François et Julien Pinon

Fiche technique de cuvée

Brut non dosé 2020

Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

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

Vinification: La première fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. 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 sur terre est effectuée. Ce vin est ensuite resté en élevage dans la cave, sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant trois ans et demi, avant d'être tourné et dégorgé.

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,7 %	0 gr/l	4,7 gr/l	3,40

Potentiel de garde: 10-15 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rillettes (poisson ou viande)
- Fruits de mer, huîtres
- Petits fours salés et sucrés
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche

