



# Domaine François et Julien Pinon

## Fiche technique de cuvée

### Brut spontané 2020

**Type de vin:** pétillant naturel

**Cépage :** chenin blanc

**Âge moyen des vignes:** 40 ans

**Densité de plantation:** 6600 cep / hectare

**Exposition:** est-sud-est

**Nature du sol:** argile à silex noir sur un sous-sol calcaire  
(Turonien inférieur)

**Nom de la parcelle utilisée:** Ferderousse

**Superficie pour cette cuvée:** 70 ares

**Vendanges:** dernière semaine de septembre 2019, très beau temps.  
Vendanges manuelles, triple tri des raisins, afin de sélectionner les meilleurs et de jeter les moins beaux.  
Tri dans la vigne, puis sur table de tri et enfin au chai, avant le pressoir.

**Rendement:** 35 hl / hectare

**Vinification:** La fermentation démarre spontanément -sans levurage ni sulfitage- grâce aux levures naturelles qui participent de l'effet terroir. Un soutirage est effectué avant la mise en bouteille, le vin n'est pas filtré. Il est mis en bouteille et continue sa fermentation dans son flacon, pendant quinze jours. Il produit donc tout seul ses propres bulles, sans ajout de levures. Il est ensuite tourné à la main puis dégorgé. Ce vin est non dosé (sans sucre ajouté).

**Nombre de bouteilles pour cette cuvée:** 2600

#### Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,5 %	0 gr/l	5 gr/l	3,10

**Potentiel de garde:** 2 à 3 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
- Quiches
- Cuisine d'été

