



# Domaine François PINON

## Fiche technique de cuvée

### Les Déronnières 2014

**Type de vin:** demi-sec

**Cépage:** chenin blanc

**Âge moyen des vignes:** 50 ans

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

**Exposition:** sud (première côte)

**Nature du sol:** faible épaisseur d'argile à silex,  
directement sur un sous-sol de craie  
(Turonien inférieur)

**Nom des parcelles utilisées:** Les Déronnières

**Superficie pour cette cuvée:** 0,73 hectare

**Vendanges:** 6 et 13 octobre 2014, climat doux, couvert et humide.

Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

**Rendement:** 35 hl / hectare

**Vinification:** La fermentation dure de 2 à 3 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:** 4 250

#### Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,4 %	18 gr/l	6 gr/l	3,15

**Potentiel de garde:** 20-30 ans

**Dégustation:** à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

#### Accords mets-vin:

- charcuterie (rillons, rilette)
- poisson en sauce (lotte, dos de cabillaud)
- viandes blanches rôties ou en sauce, ris de veau

