



Domaine François et Julien Pinon

Fiche technique de cuvée

Les trois argiles 2019

Type de vin: demi-sec

Cépage: chenin blanc

Âge moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est

Nature du sol: argile, argiles à sable, sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: Mortier, Vau Chevreau,
Les Fosses rouges

Superficie pour cette cuvée: 3 hectares

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: 45 hl / hectare au total

Vinification: la fermentation dure de 1 à 3 mois, sans levurage ni sulfitage. Elle démarre spontanément, grâce aux levures naturelles, 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 en tonneau, sur lies fines, afin de développer les arômes, il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille début avril, une filtration est effectuée.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 13 400

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,7 %	24 gr/l	4,3 gr/l	3,18

Potentiel de garde: 15-20 ans

Dégustation: à 10-12°C. Si possible, ouvrez la bouteille une demi-heure à l'avance.

Accords mets-vin:

- Viandes blanches en sauce, rôtis
- Cuisine asiatique, sushis
- Fromages, salade de chèvre chaud
- Terrines de légumes, asperges

