



# 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

