



Domaine François PINON

Fiche technique de cuvée

Moelleux 2011

Type de vin: moelleux

Cépage : Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 55 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: Mortier

Superficie pour cette cuvée: 0,75 hectares

Vendanges: 29 septembre 2011, climat estival.

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

Rendement: 25 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: 2 620

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,8 %	68 gr/l	5,5 gr/l	3,25

Potentiel de garde: 20-30 ans

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

Accords mets-vin:

- seul à l'apéritif
- avec un foie gras
- avec un fromage de brebis des Pyrénées, un Comté
- Fourme d'Ambert, Brillat-Savarin

