



# Domaine François PINON

## Fiche technique de cuvée

### Pétillant demi-sec 2011

**Type de vin:** pétillant demi-sec

**Cépage:** chenin blanc

**Âge moyen des vignes:** 45 ans

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

**Exposition:** sud-est

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

**Nom des parcelles utilisées:** les Batailleries

**Superficie pour cette cuvée:** 1 hectare

**Vendanges:** 19 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:** 30 hl / hectare

**Vinification:** La fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un soutirage suivi d'un refroidissement du vin. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en tonneau et en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille, une légère filtration est effectuée. Cette cuvée de 2011 a bénéficié de 4 ans passés en cave, sur lattes.

**Nombre de bouteilles pour cette cuvée:** 4 000

**Caractéristiques physico-chimiques:**

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,5 %	33 gr/l	5,9 gr/l	3,10

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

**Dégustation:** à 6-8°C (frigo)

**Accords mets-vin:**

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche
- Essayez-le avec un camembert au lait cru

