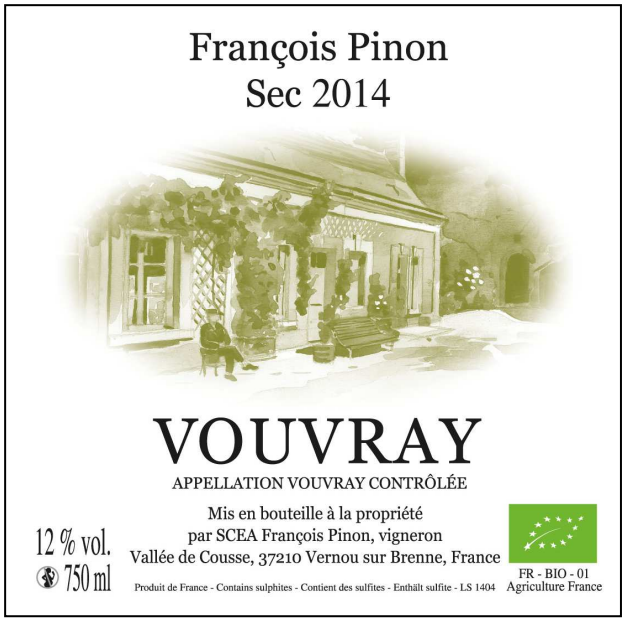
Domaine François PINON
Fiche technique de cuvée
Sec 2014



Type de vin: sec

Cépage : Chenin blanc

Âge moyen des vignes: 30 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est

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

Nom des parcelles utilisées: Mortier

Superficie pour cette cuvée: 0,6 hectares

Vendanges: 11 et 13 Octobre 2014, climat doux et couvert.
Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

Rendement: 40 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: 3 300

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
11,8 %	3 gr/l	6 gr/l	3,19

Potentiel de garde: 20-30 ans

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

Accords mets-vin:
- charcuterie (rillons, rillette)
- poisson grillés, poissons froids, terrines
- fruits de mer

Domaine François PINON
55, rue Jean Jaurès Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNE
francois-pinon-vouvray.com - 02.47.52.16.59 - francois.pinon@wanadoo.fr