



# Domaine François PINON

## Fiche technique de cuvée

### 1989 Première trie

**Type de vin:** moelleux

**Cépage :** chenin blanc

**Âge moyen des vignes:** 45 ans

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

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

**Nom des parcelles utilisées:** Terné,  
les Batailleries  
les Déronnières

**Superficie pour cette cuvée:** 3 hectares

**Vendanges:** fin octobre 1989, climat estival.

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

**Rendement:** 10 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 un soutirage du vin. 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:** 4000

**Caractéristiques physico-chimiques:**

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,6 %	75 gr/l	4,85 gr/l	3,32

**Potentiel de garde:** 50-70 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, un Brillat-Savarin

