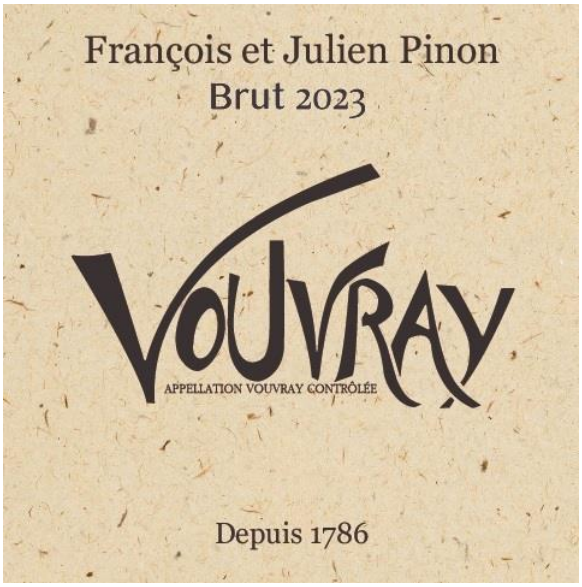
Domaine François et Julien Pinon
Vouvray - Depuis 1786
Fiche technique - Brut



Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

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

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

Vinification:
La première fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes 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 sur lies fines, en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille -début janvier- une légère filtration est effectuée. Ce vin est ensuite resté en élevage dans la cave, sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant deux ans et demi, avant d'être tourné et dégorgé.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:
- A l'apéritif, avec des toasts à la rillette (poisson ou viande)
- Petits fours salés et sucrés
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche

Domaine François et Julien 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