



# Domaine François et Julien Pinon

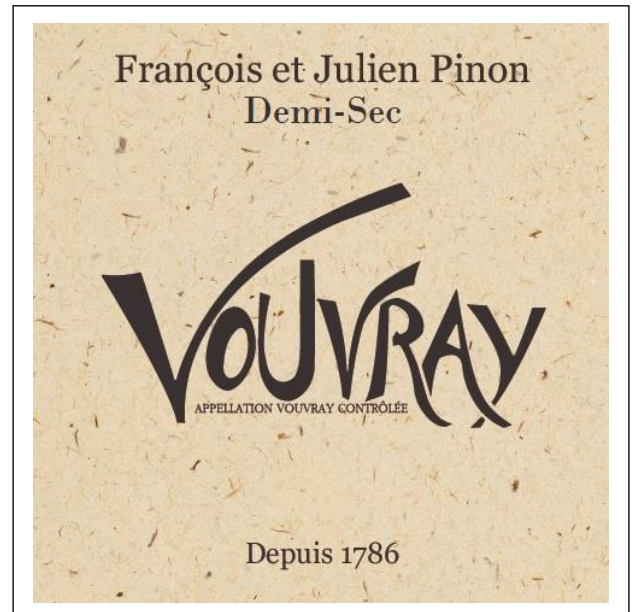
## Vouvray - Depuis 1786

### Fiche technique – Pétillant Demi-Sec

**Type de vin:** pétillant

**Cépage:** chenin blanc

**Nature du sol:** argile 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 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 refroidissement du vin suivi d'un soutirage. 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. Le vin reste ensuite dans la cave sur lattes pendant 18 à 24 mois.

**Potentiel de garde:** 10-20 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