



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique – Les Déronnières

Type de vin: sec

Cépage: chenin blanc

Nature du sol: première côte calcaire

Nom des parcelles utilisées: Les Déronnières

Vendanges:

Vendanges manuelles, triple tri des raisins, afin de sélectionner les meilleurs et de jeter les moins beaux. Tri dans la vigne, puis sur table de tri et enfin au chai, avant le pressoir.

Vinification: la fermentation dure de 1 à 3 mois, sans levurage ni sulfitage, dans des foudres de chêne. Elle démarre spontanément, grâce aux levures naturelles, 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 en tonneau, sur lies fines, afin de développer les arômes, il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille début avril, une filtration est effectuée.

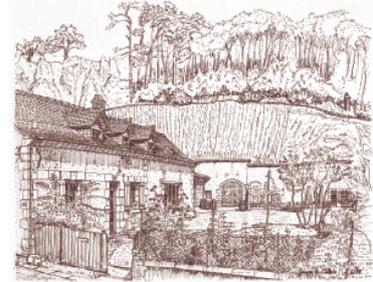
Potentiel de garde: 15-20 ans

Dégustation: à 10-12°C. Si possible, ouvrez la bouteille une demi-heure à l'avance.

Accords mets-vin:

- fruits de mer, huîtres
- poissons froids ou grillés
- choucroute de la mer
- terrines de légumes
- charcuteries, rillons, rillettes

Les Déronnières sec 2022



François et Julien Pinon
Depuis 1786

VOUVRAY
APPELLATION VOUVRAY CONTRÔLÉE