Domaine François et Julien Pinon
Vouvray - Depuis 1786
Fiche technique – Moelleux



Type de vin: moelleux

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 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).

Potentiel de garde: 30-40 ans

Dégustation: à 12°C, si possible après aération (1 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, Brillat-Savarin

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