



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique – Rosé

Type de vin: pétillant naturel

Cépage : Moitié côt, moitié groleau

Nature du sol: argile sur un sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom de la parcelle utilisée: Vau Chevreau

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 démarre spontanément -sans levurage ni chaptalisation- grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Au bout d'une semaine seulement, le vin est mis en bouteille et continue sa fermentation pendant quinze jours, dans la bouteille. Il produit donc tout seul ses propres bulles, sans ajout de levures. Un soutirage est effectué avant la mise en bouteille, le vin n'est pas filtré. Remuage et dégorgement ont été réalisés en avril 2018. Ce vin est non dosé (sans sucre ajouté).

Potentiel de garde: 1 à 2 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Quiches et pizzas
- Grillades, cuisine d'été

