Domaine François et Julien Pinon
Vouvray - Depuis 1786
Fiche technique - Silex noir



Type de vin: demi-sec

Cépage : chenin blanc

Nature du sol: silex noir

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. 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 ans

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

Accords mets-vin:
À l'apéritif et avec de nombreux plats:
- Charcuteries, tartinades
- Tartes aux légumes, quiches
- Poissons, St-Jacques
- Viandes blanches en sauce, rôtis
- Cuisine asiatique, sushis, sucré-salé
- Fromages, salade de chèvre chaud

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