



Domaine François et Julien Pinon

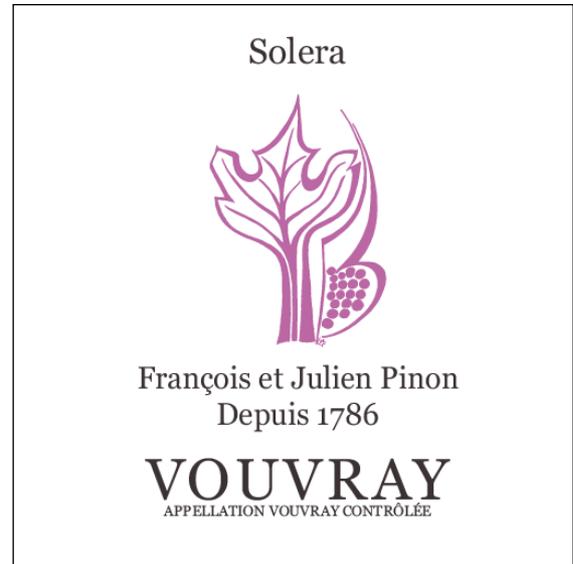
Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique - Solera

Type de vin: demi-sec

Cépage : chenin blanc

Nature du sol: silex noir et argile



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:

Solera demi-sec et non oxydative.
Cuvée perpétuelle commencée en 2018.
Assemblage des millésimes 2018, 2019, 2020 et 2021, dans un foudre tronconique de 20 hectolitres.
Avant la mise en bouteille, 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