



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique - Brut

Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

Nature du sol: argile à silex noir 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:

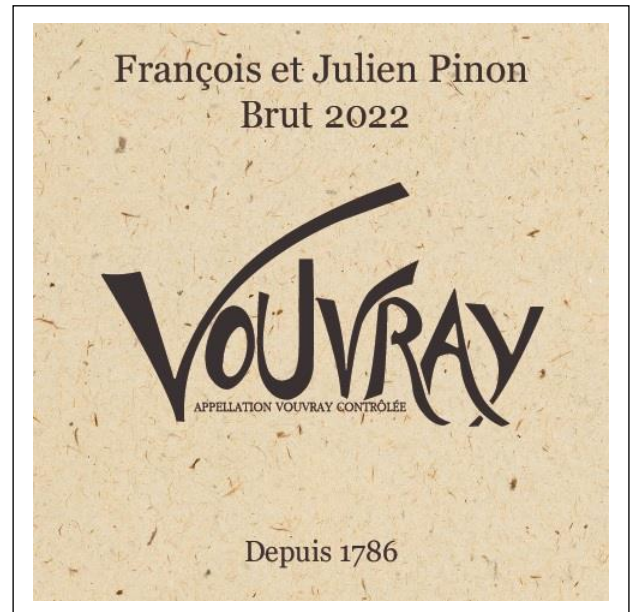
La première fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. La fermentation s'arrête d'elle-même, ou bien par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille -début janvier- une légère filtration est effectuée. Ce vin est ensuite resté en élevage dans la cave, sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant deux ans et demi, avant d'être tourné et dégorgé.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Petits fours salés et sucrés
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche





Domaine François et Julien Pinon

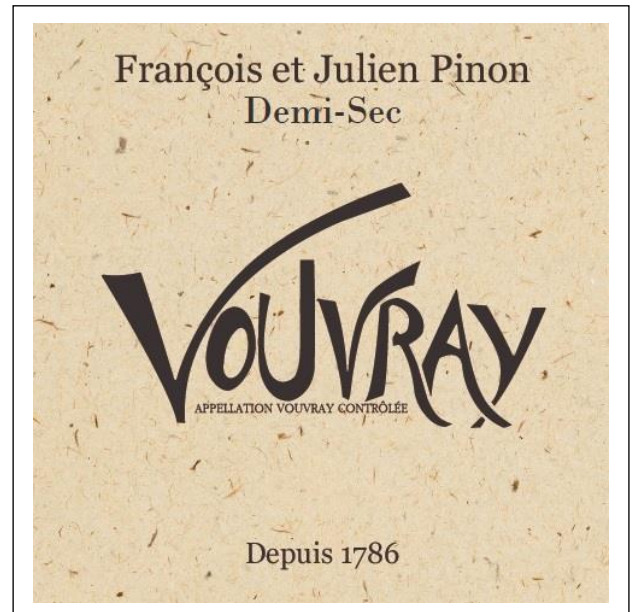
Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique – Pétillant Demi-Sec

Type de vin: pétillant

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 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en tonneau et en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille, une légère filtration est effectuée. Le vin reste ensuite dans la cave sur lattes pendant 18 à 24 mois.

Potentiel de garde: 10-20 ans

Dégustation: à 6-8°C (frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique – Brut Spontané

Type de vin: pétillant naturel

Cépage : chenin blanc

Nature du sol:

argile à silex noir sur un sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

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 démarre spontanément -sans levurage ni sulfitage- grâce aux levures naturelles qui participent de l'effet terroir. Un soutirage est effectué avant la mise en bouteille, le vin n'est pas filtré. Il est mis en bouteille et continue sa fermentation dans son flacon, pendant quinze jours. Il produit donc tout seul ses propres bulles, sans ajout de levures. Il est ensuite tourné à la main puis dégorgé. Ce vin est non dosé (sans sucre ajouté).

Potentiel de garde: 2 à 3 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rillette (poisson ou viande)
- Fruits de mer
- Quiches
- Cuisine d'été





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





Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique - Brut Non Dosé

Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

Nature du sol: argile à silex noir 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.

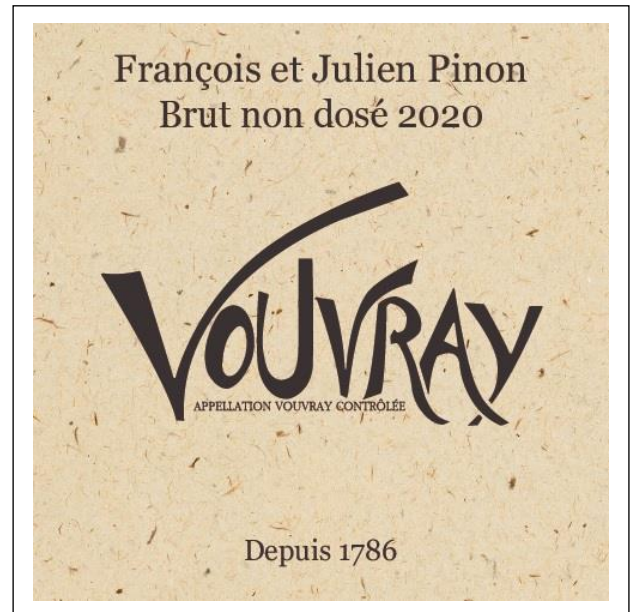
Vinification: La première fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. La fermentation s'arrête d'elle-même, ou bien par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille -début janvier- une légère filtration sur terre est effectuée. Ce vin est ensuite resté en élevage dans la cave, sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant trois ans et demi, avant d'être tourné et dégorgé.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Fruits de mer, huîtres
- Petits fours salés et sucrés
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche





Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique – Brut Non Dosé 7 ans sur lattes

Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

Nature du sol: argile à silex noir 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.

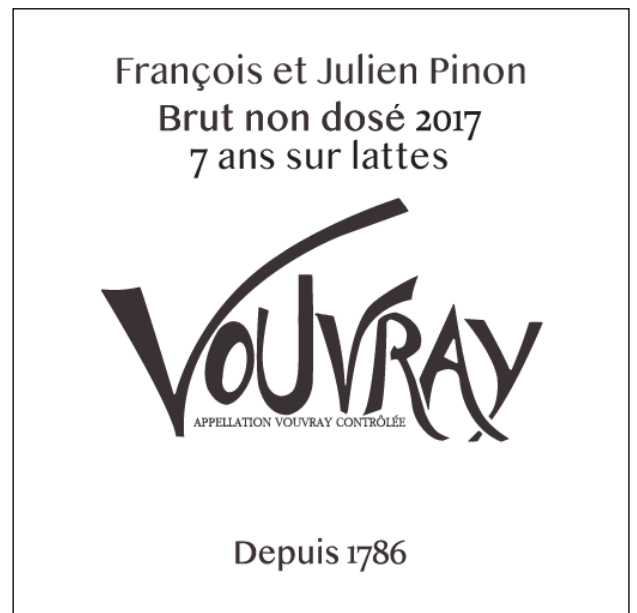
Vinification: La première fermentation dure de 4 à 6 semaines, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. La fermentation s'arrête d'elle-même, ou bien par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué sur lies fines, en cuves. Il dure de 2 à 3 mois. Avant la mise en bouteille -début janvier- une légère filtration sur terre est effectuée. Ce vin est ensuite resté en élevage dans la cave, sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant sept ans, avant d'être tourné et dégorgé.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Dégustation: à 6-8°C (au frigo)

Accords mets-vin:

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Fruits de mer, huîtres
- Petits fours salés et sucrés
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche





Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique - Sec

Type de vin: sec

Cépage : chenin blanc

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

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.

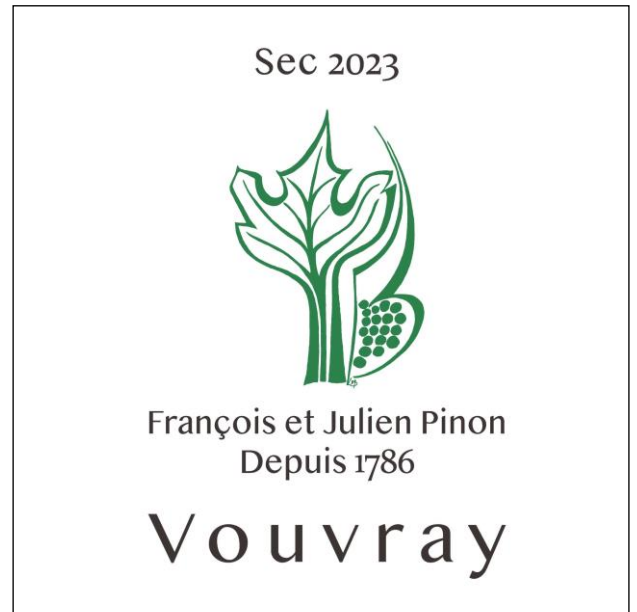
Vinification: la fermentation dure de 1 à 3 mois, sans levurage ni sulfitage. Elle démarre spontanément, grâce aux levures naturelles, qui participent de l'effet terroir. La fermentation s'arrête d'elle-même, ou bien par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, 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: 10 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





Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique - Bon Pinon

Type de vin: sec

Cépage : chenin blanc

Nature du sol: silex noir



Histoire :

Renaissance de la cuvée créée par mon arrière-grand-père. Sec issu de notre plus vieille parcelle (plantée en 1945) et vinifiée dans nos plus vieux fûts (d'anciens tonneaux de Porto). Nous utilisons volontairement l'étiquette originale, des années 50.

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: 10 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



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



Domaine François et Julien Pinon

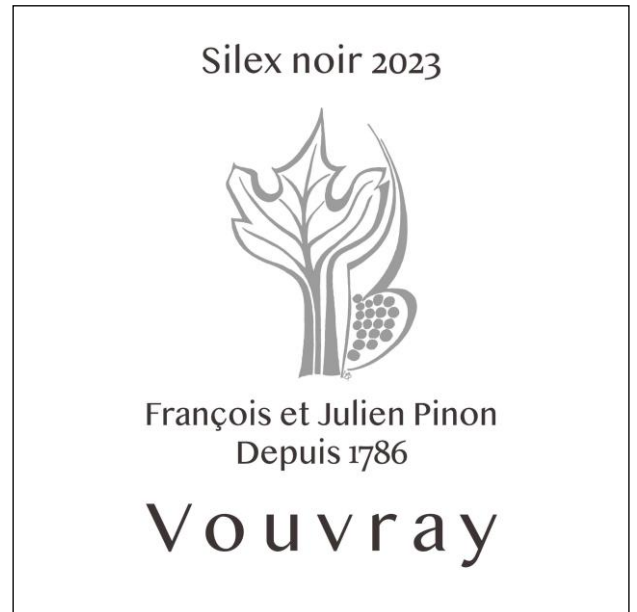
Vouvray - Depuis 1786

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

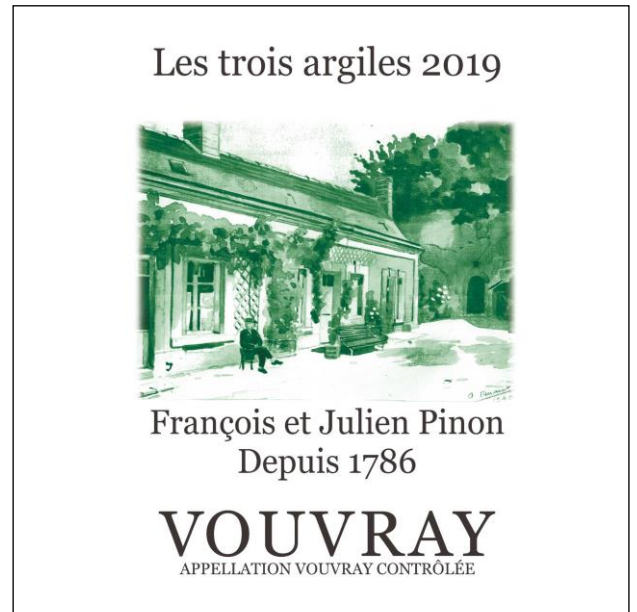
Vouvray - Depuis 1786

Fiche technique – Les Trois Argiles

Type de vin: demi-sec

Cépage: chenin blanc

Nature du sol: argile, argiles à sable, sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)



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: 15-20 ans

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

Accords mets-vin:

- Viandes blanches en sauce, rôtis
- Cuisine asiatique, sushis
- Fromages, salade de chèvre chaud
- Terrines de légumes, asperges



Domaine François et Julien Pinon

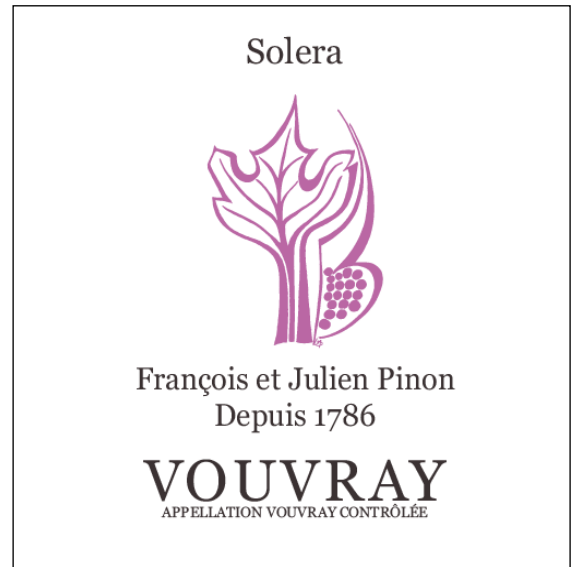
Vouvray - Depuis 1786

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 oxidative.
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



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

