



Domaine François et Julien Pinon

Fiche technique de cuvée

Sec 2018

Type de vin: sec

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est

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

Nom des parcelles utilisées:
Haut Mortier, la Quenault

Superficie pour cette cuvée: 2,2 hectares

Vendanges: 23-24 septembre 2018, beau temps.

Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

Rendement: 40 hl / hectare au total

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 mi-avril, une filtration est effectuée. 7 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à avril).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 13 000

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
13,5 %	8 gr/l	4,1 gr/l	3,27

Potentiel de garde: 10 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- fruits de mer, huîtres
- poissons froids ou grillés
- choucroute de la mer
- terrines de légumes
- charcuteries, rillons, rillettes

