



Domaine François et Julien Pinon

Fiche technique de cuvée

Brut 2015

Type de vin: pétillant

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 45 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: les hauts de Terné
les hauts de Mortier
Chopet
les Planches Fayettes

Superficie pour cette cuvée: 6 hectares

Vendanges: début octobre 2015, climat estival

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

Rendement: 30 hl / hectare

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. Elle est arrêtée par un 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, une légère filtration est effectuée. Ce vin est ensuite resté dans la cave sur lattes (avec ses levures dans la bouteille) pendant 3 ans, avant d'être dégorgé.

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 24 000

Caractéristiques physico-chimiques:

alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
11,9 %	10 gr/l	4,7 gr/l	3,22

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)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche

