Pinon Damien
Le Brut Vouvray

Chenin Blanc - Brut - 0,75L





DESCRIPTIF CONCIS

Couleur jaune clair et perle merveilleusement fine. Arôme complexe avec des notes de fleurs blanches et de poire. Bouche vive et fraîche, goût riche et ample. Belle finale longue et pétillante qui défie le palais et stimule les glandes salivaires.

Apéritif savoureux et sec. Délicieux avec toutes sortes de tapas, huîtres ou autres crustacés.

Climat:

Vouvray a un climat maritime modérément chaud avec des précipitations tout au long de l'année. Des étés chauds et des hivers modérément froids.

Sol:

Vignes de 60-70 ans sur un terroir de sols calcaires et argileux avec un substrat de roches datant du Turoon. Cette ère porte le nom d'un calcaire spécifique qui caractérise une chronologie géologique particulière. La ville de Tours est également dérivée de ce nom, où les couches géologiques "Tuffeau" sont les plus importantes.

Vinification:

100% Chenin Blanc. Vendanges mécaniques se font juste avant la maturité optimale pour garantir un vin pétillant frais et vif. Fermentation classique en cuve inox avec levures indigènes à basse température. "Prise de Mousse" avec fermentation en bouteille pendant 18 mois minimum.

PINON DAMIEN

Damien et Ingrid Pinon forment une équipe soudée, que ce soit en tant que vigneron que dans la vie quotidienne. Parmi eux, le domaine a été entièrement modernisé et doté d'un style contemporain. Les vignes sont 100% Chenin Blanc plantées à la fois pour la mousse et les vins tranquilles et sont cultivées en agriculture biologique depuis plus de 10 ans. Il s'agit notamment d'éviter les engrais et sprays chimiques, de labourer la végétation naturelle entre les rangs pour favoriser l'équilibre de la faune et de la flore locales, etc. Cependant, cette méthode biologique n'a jamais été qualifiée par un label certifié. Depuis 2020, des travaux ont également été effectués sur ce sujet et le label officiel est en attente. L'un des grands atouts de Vouvray est le sous-sol assez unique d'un type particulier de calcaire et de matières millénaires de crustacés appelés Tuffeau. Cette couche géologique remonte à Turoon, ainsi nommée car cette chronologie géologique est la plus visible près de la ville de Tours. Il garantit l'une des meilleures expressions du Chenin partout dans le monde. La belle cave du domaine, où fermentent et mûrissent les vins, a été entièrement taillée dans cette couche de chaux.

LAFOLIEDUVIN.com
LE BON GOÛT AVANT TOUT

La Folie du Vin
Westpoort 25 - 2070 Zwijndrecht
leshop@lafolieduvin.com