



Vouvray Brut de Brut

Filosofi:	Økologisk (2023)
Sertifisering:	AB
Druetyper:	Chenin Blanc
Opprinnelse:	Loire

Fra diverse parseller i Vouvray på leire over porøs kalkstein (tuffeau/tuffo). 45 hl/ha. Separering av pressvin før gjæring. Spontanfermentert og modnet på ståltank. Annengangsgjæring på flaske, i all hovedsak med restsukker. Modnet i hele 36 måneder før degorsjering og fjerning av bunnfall. Udosert.

Varenummer:	18843801
Volum:	0,75 l



Domaine Damien Pinon er en 29 ha økologisk eiendom i appellasjonen Vouvray rett nord for Tours. Eiendommen drives av Damien Pinon og hans kone Ingrid. Vinmarkene består av kalkholdig leire over tuffeau, en porøs kalkstein, som både magsinerer mye varme og holder godt på vann. Vinmarkene har vært dyrket økologisk i lang tid, men offisiell sertifiseringsprosess startet først i 2020. Første sertifiserte årgang er 2023. Det lages fem stille viner på eiendommen, hvorav to tørre, og tre musserende. Alle vinene modnes i egen kjeller, utgravd i tuffeau-kalkstein, som befinner seg direkte under vinmarkene på plataet i landsbyen Vernou-sur-Brenne.