

FRANCIA

Loira

Domaine François Pinon
Vernou sur Brenne
Vouvray
Loire



Vini: Vouvray Brut non Dosè

François Pinon è un vigneron de la Vallée de la Cousse, la valle più antica dell'Appellazione di Vouvray . Plasmata dal corso del fiume Brenne, è considerata come la zona più interessante per l'equilibrio dei suoli argillosi e ricchi di rocce di silice, minerale che caratterizza così radicalmente i vini dell'Appellazione.

François è un uomo di lunga esperienza, dopo quasi trent'anni di vendemmie personali ed una vita in vigna con suo padre, si dimostra un'enciclopedia storica della zona di Vouvray. Emmanuel il figlio sta riprendendo pian piano la Domaine cercando di carpire l'arte della produzione dei vini della zona così influenzata dalle condizioni climatiche che variano di anno in anno.

A Vouvray il vitigno è uno solo: lo "chenin blanc" ma moltissime sono le sue declinazioni.

François produce vini partendo dagli spumanti fino ai vini dolci. Le sue interpretazioni sono di estrema finezza ed ognuna è volta a valorizzare il proprio terroir.

Vite

imponiamo scoprendo terruini



Vino: Vouvray Brut non Dosè

Vitigni: Metodo Champenoise

Vitigni: Chenin Blanc 100%

Vinificazione: Una parte della vinificazione viene svolta in acciaio, l'altra in barriques e tonneaux, mantenendo un residuo di zucchero. La seconda rifermentazione avviene con gli zuccheri residui del vino e lieviti. Affinamento sui lieviti per minimo 16 mesi. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino.

Suoli: Argillo-calcarei con venature silicee.