



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Vin de France

- 100% Pineau d'Aunis 2024

Cépage

- Pineau d'Aunis (100%).

Terroir

- Altérations de schistes gréseux.

Rendement

- 43 hectolitres/hectare

Vinification

- Non éraflée, la vendange est restée 8 jours en macération semi carbonique
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en barriques afin que se déroule les fermentations alcooliques et malolactiques.
- Après un séjour de 6 mois dans ces mêmes barriques, le vin a été soutiré en cuve 2 mois avant la mise en bouteille.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 12°C
- Accord mets : Viandes grillées, volailles, charcuteries, fromages.

Analyses

- **Alcool** : 10.55 %Vol // **Acidité totale** : 4.14 gr/l // **Acidité volatile** : 0.84 gr/l // **So2 total** : 10 mg/l

100 % Pineau d'Aunis



Laurence, Jean-François et Dominique VAILLANT - Vignerons
SCEA VAILLANT - «La Roche Aubry» - Thouarcé - 49380 BELLEVIGNE EN LAYON
02.41.54.05.06 - vaillant@domainelesgrandesvignes.com - www.domainelesgrandesvignes.com

