



## 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*

