



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Vin de France

- 100% Pineau d'Aunis 2022.

Cépage

- Pineau d'Aunis (100%).

Terroir

- Argilo-limoneux avec des altérations de faluns coquillés.
- Altérites de schistes.

Rendement

- 50 hectolitres/hectares.

Vinification

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

Service

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

Analyses

- **Alcool** : 10.97 %Vol // **Acidité tot** : 3.26 gr/l // **Acidité Vol** : 0.41 gr/l // **So2 total** : Non détectable (naturel)

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

