



VAILLANT

Domaine les Grandes Vignes

une histoire de famille

100 % Pineau d'Aunis

Vin de France

- 100% Pineau d'Aunis 2018.

Cépage

- Pineau d'Aunis (100%).

Terroir

- Argilo-limoneux avec des altérations de faluns coquillés.

Rendement

- 50 hectolitres/hectares.

Vendange

- Récolte le 26, 27 et 28 septembre 2018.

Vinification

- Non éraflée, la vendange est restée 2 semaines en macération.
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en barriques afin que se déroule les fermentations alcoolique et malo-lactique.
- Après un séjour de 3 mois dans ces mêmes barriques le vin a été soutiré en cuve et mis en bouteille le 12 novembre 2019.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

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

Analyses

- **Alcool** : 11.81 %Vol // **Acidité tot** : 4.5 gr/l // **Acidité Vol** : 0.44 gr/l //
So2 libre : 10 mg/l (naturel) **So2 total** : 22 mg/l (naturel)



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

