



## Vin de France

- 100% Pineau d'Aunis 2020.

## Cépage

- Pineau d'Aunis (100%).

## Terroir

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

## Rendement

- 45hectolitres/hectares.

## Vinification

- Non éraflée, la vendange est restée 7 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 3 à 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** : 10.69 %Vol // **Acidité tot** : 4.11 gr/l // **Acidité Vol** : 0.67 gr/l //  
**So2 total** : Non détectable (naturel) // **So2 libre**: Non détectable (naturel)

## 100 % Pineau d'Aunis

