



Vin de France

- 100% Pineau d'Aunis 2021.

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 12 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** : 10.26 %Vol // **Acidité tot** : 3.78 gr/l // **Acidité Vol** : 0.49 gr/l //
So2 total : Non détectable (naturel)

100 % Pineau d'Aunis

