



Vin de Pays du Val de Loire « Pineau d'Aunis » Millésime 2010

Le Cépage

Le **Pineau d'Aunis** est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître.

Il est né au Moyen-âge au Prieuré d'Aunis à Dampierre-sur-Loire d'où il tire son nom. Aussi appelé Chenin noir, il est l'un des plus anciens cépages de Loire.

Le Vin

Vinification :

Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais.

Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes.

Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

Elevage sur lies fines avant mise en bouteille.

Dégustation :

Ce vin rosé, à la robe soutenue, est apprécié pour ses arômes gourmands de pamplemousse rose, de fraise et de framboise, mêlés à des notes agréablement poivrées. Cette combinaison de saveurs si particulière s'associe à une bouche oscillant entre fraîcheur, douceur, finale vineuse avec une touche pimentée.

Alliances mets-vin :

Il s'apprécie en apéritif ou avec des salades, des recettes citronnées et acidulées (poisson ou viande blanche), des fromages frais et des desserts aux fruits rouges.

Température de service :

Servir frais : 10-12°C.