



PINEAU D'AUNIS 2023

Vin de France
« Cuvée les Cottereaux »



Le terroir :

Cépage : Pineau d'Aunis

Sol : Sablo-Argileux

Sous-sol : Schiste brun et quartz

Âge des vignes : 30-50ans

Rendement : 30hl/ha

Exposition Est Sud-Est

La technique :

Macération semi-carbonique

Filtration sur terre

Degré alcoolique : 11°

Acidité totale : 3,20 g/L

SO2 total : 52 mg/l

Nombre de bouteilles produites : 2 400

Cépage indigène mais confidentiel du Val de Loire appelé autrefois **Chenin Noir**. Issu d'une vigne de faible production. Vinifié en vendange entière.



La dégustation : Robe rubis affirmée.

Arômes fruités et complexes enrichis de caractères épicés et poivrés très reconnaissables et atypiques.

Les accords mets et vins : Viandes blanches, légumes du soleil, charcuterie et fromages doux. Peut se déguster légèrement frais pendant les beaux jours.

Service : 12-14°C, à déguster dans les 3 ans.



Domaine Dhommé
675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE

