

Pineau d'Aunis

Millésime

2024

Cépage

Pineau d'Aunis

Vinification

Vendanges mécaniques,
macération pelliculaire à froid 5
jours puis fermentation
alcoolique en cuve inox avec
suivi de température.
Fermentation malolactique et
mise en barrique pour un
élevage de 10 mois.

Production

2 000 bouteilles

Parcellaire

La Pierre Beure

Sol

Argilo-calcaire, silex

Alcool

12% vol.

Format

75 cl.



Notes de dégustation

Déliçates notes de framboise,
relevées par le goût poivré
typique du Pineau d'Aunis et
une bouche aux tanins
agréables.

Accords mets-vins

Température idéale de service
15°C. Sur une grillade, plat
sucré-salé type curry ou
encore du chocolat.

Earl OLIVIER CHAMPION

La Tendrière

72340 Poncé sur le Loir

06.68.60.72.43 contact@olivier-champion.fr