



LES ATHLETES DU VIN PINEAU D'AUNIS

<i>Appellation:</i>	AOP Touraine Pineau d'Aunis
<i>Terroir / soil</i>	Argilo-calcaire <i>Clay and limestone</i>
<i>Cépage / Grape variety</i>	Pineau d'Aunis
<i>Age des vignes / Vine age</i>	50 à 120 ans <i>50 to 120 years</i>
<i>Rendement / Yield</i>	45 hl/ha
<i>Vinification / Winemaking</i>	Récolte manuelle. Deux semaines de macération, élevage en cuve inox. <i>Hand harvested. Maceration for 2 weeks, aging in stainless steel tanks.</i>
<i>Elevage / Ageing</i>	En cuve béton sur lies fines durant 6 mois. <i>In concrete tanks on fine lees during 6 months.</i>
<i>Dégustation / Tasting note</i>	Arômes épices aux notes poivrées, frais et croquant, parfum de fruits rouges et framboise. <i>Cracked pepper notes, with noticeable spicy flavours, fresh and crisp with red fruits and raspberry aromas.</i>
<i>Accompagnement / Pairing</i>	A déguster avec une charcuterie fine, lors d'un barbecue ou encore avec une cuisine relevée asiatique. <i>Perfect with French charcuterie, for a barbecue or even a good match with spicy Asian style dishes.</i>
<i>Degré alcoolique/ Percentage alcohol</i>	12,5 %
<i>Sucre résiduel / Residual sugar</i>	0 g/l