

PINEAU D'AUNIS 2018

IGP VAL DE LOIRE

« Un cépage confidentiel unique au Val de Loire »

Pour Donatien Bahuaud les vins élaborés en monocépage sont ceux qui expriment le plus simplement, l'influence que les terroirs peuvent avoir sur un vin. Au-delà des sols et des climats que Donatien connaissait parfaitement, ce sont surtout ses intuitions et ses secrets de fabrication qui permettaient de révéler les secrets portés par nos cépages ligériens au travers de ces IGP du Val de Loire.



Le secret pour révéler l'équilibre

Pour ce Pineau d'Aunis la densité de plantation est une des clés de son élaboration. Avec une densité de plantation supérieure aux pratiques habituelles (écartements de 1m40 à 2m50 selon les parcelles), les vignes sont plus vigoureuses et permettent ainsi aux baies de développer leurs arômes gourmands de petits fruits rouges tout en conservant la fraîcheur du cépage.

Temps d'élevage : 5 mois sur lies fines

Le vignoble

Les vignes plantées sur les argiles à silex du Vendômois bénéficient d'une bonne exposition sur les coteaux enherbés de la Vallée du Loir. Même jeune, le Pineau d'Aunis offre des baies concentrées qui dévoilent avec légèreté les notes épicées, typiques du cépage.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% pineau d'Aunis

Sols / Terroirs : Argiles à silex

Vignes : Sélection de vendanges précoces et fruitées issues de jeunes vignes

Type de vinification : Une macération pelliculaire de six heures avant le pressurage permet d'extraire les arômes notamment ceux d'orange. La vinification à basse température (entre 17 et 19°C) favorise la libération des arômes et préserve l'équilibre de ce vin à la fois fruité et frais.

La Dégustation

Robe : Rose pâle légèrement saumoné

Nez : Expressif sur des notes de framboise et de bonbon anglais

Bouche : Structurée avec des notes d'agrumes confits et d'épices. Du volume avec une longue finale

Du verre à l'assiette : Apéritif, Grillades, Poulet basquaise, Chorizo, Salade de fruits

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : 3 ans

Sucres résiduels : 3gr/L