

Cuvée Misti'Gris : Pineau d'Aunis

IGP Val de Loire



Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Rendement : 60 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique, le matin très tôt pour avoir une vendange fraîche (max.: 10°C)

Vinification : pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débordage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles, Bag In Box 5 l

Dégustation :

Plus ancien cépage de la Loire, le Pineau d'Aunis donne un vin rosé sec et léger, très fruité et d'une étonnante fraîcheur. Sa couleur saumon est aussi agréable que son caractère légèrement poivré. Un rosé atypique à faire découvrir à ses convives sur des plats issus des cuisines du monde : asiatiques, orientales et méditerranéenne.

Accord mets/vins : samoussas, nems, ravioles de porc, grillades, tajines, côtelettes d'agneau, sushis, pizzas, salades composées, tapas.

Température de service : 10 °C

Durée de garde : 1 à 3 ans, c'est un vin à déguster durant sa jeunesse, sa fraîcheur.