

PINEAU D'AUNIS

VIN DE FRANCE

*

Le temps des Aunis

COURTAULT-TARDIEUX



LE TEMPS DES AUNIS

PINEAU D'AUNIS VIN DE FRANCE

Pour cette cuvée, peu colorée par nature et dotée d'une trame tannique originale et caractéristique du cépage, il faut du Pineau d'Aunis et du beau temps.

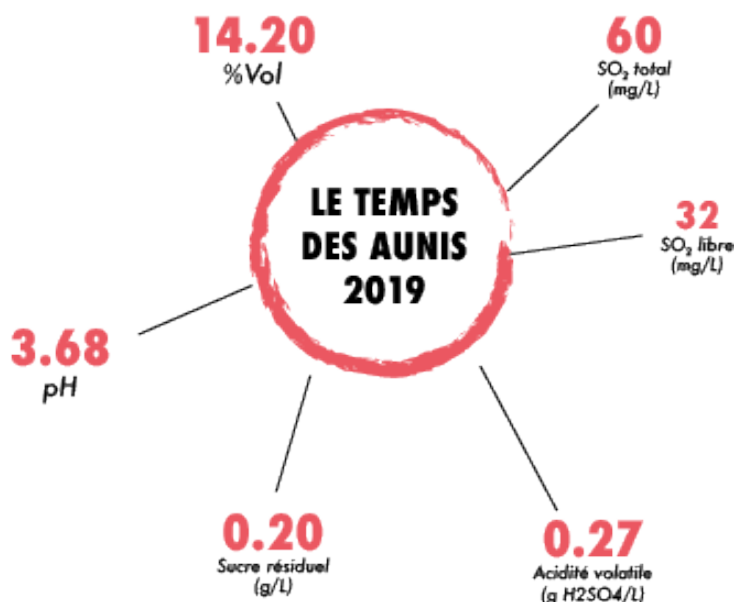
CEPAGE

Pineau d'Aunis (ou Chenin Noir)

PARCELLES

Une partie des vignes ont été plantée en 1963 et l'autre en 2008, le tout sur le co-teau argilo-calcaire le plus frais du village de Thésée (rive droite du Cher).

PHOTO PACKSHOT
A VENIR



VINIFICATION

Récolte manuelle.

Macération de 10 jours. Elevage en cuve jusqu'en mai puis mise en bouteille.

Mise en bouteille : 5 mai 2020

Quantité : 1 320 bouteilles

IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE « LE TEMPS DES AUNIS »

Apéritif : Tapenade d'olives noire et graines de sésame grillées

Entrée : Salade composée de cœur d'artichaud, de tomates séchées, fromage de chèvre et noix

Plat : Echine « faite au four » et légumes de saison

Fromage : Fromage de brebis affiné

Dessert : Tarte aux cerises et à la pistache

DEGUSTATION

Vin pouvant être mis en carafe une heure avant le repas. A servir entre 12 et 14° C.

DOMAINE TARDIEUX - GAL
35, rue des charmoises 41140 Thésée
domainect41@gmail.com
www.tardieux-gal.fr



Vins Biologiques
Certifiés par FR-BIO-01
depuis 1998

