



GrisTradition

AOP coteaux du Vendomois



Encépagement

Pineau d Aunis 100%. sur argilo silex
Age des vignes 20 à 30 ans.

Rendement :

45 hl/ha

Vinification

Le Pressurage direct du Pineau d aunis nous donne un gris pâle qui ensuite est vinifié en cuve thermo régulée

Elevage

Elevage sans passage en bois, pour préserver la pureté aromatique.

Dégustation

Rosé sec, léger, fruité avec quelques notes poivrées et florales (pêche blanche, pivoine, rose).

Accords mets vins

Charcuterie, salade d été.

Garde 2 ans à 3 ans

Degré: 12 %

