



OLIVIER CHAMPION

Jasnières - Coteaux du Loir

AOC Coteaux du Loir

rouge

Pineau d'Aunis

Millésime

2023

Cépage

Pineau d'Aunis

Vinification

Vendanges mécaniques, macération pelliculaire à froid 5 jours puis fermentation alcoolique en cuve inox avec suivi de température. Fermentation malolactique et mise en barrique pour un élevage de 10 mois.

Production

2 000 bouteilles

Parcellaire

La Pierre Beure

Sol

Argilo-calcaire, silex

Alcool

12% vol.

Format

75 cl.



Notes de dégustation

Déliçates notes de cerises mûres relevées par le goût poivré typique du Pineau d'Aunis et une bouche aux tanins agréables.

Accords mets-vins

Température idéale de service 15°C. Sur une grillade, plat sucré-salé type curry ou encore du chocolat.

Earl OLIVIER CHAMPION

La Tendrière

72340 Poncé sur le Loir

06.68.60.72.43 vins.champion@orange.fr