

Grillé d'Aunis

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Coteaux exposés au soleil levant, situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat propice à la culture de la vigne. Le cépage **Pineau d'Aunis**, qui affectionne particulièrement ce terroir de première côte, est issu du prieuré d'Aunis (près de Saumur) au XI^{ème} siècle.

Il s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XX^{ème} siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette **Appellation d'Origine Contrôlée**. S'exprime magnifiquement et confère aux vins rouges du Vendômois une typicité tout à fait originale.



TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité. Les parcelles âgées de plus de 50 ans sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

Potentiel pédoclimatique :

Le sol est composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex roses et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

MATURITÉ

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité cette année encore, alliant la fraîcheur naturelle du Pineau d'Aunis à une belle intensité aromatique liée à l'expression du terroir d'argiles à silex.


VINIFICATION


Cuvaison de plus de 20 jours en cuves ouvertes, pigeage manuel quotidien, à température contrôlée de 22 °C. Vinification du cépage Pineau d'Aunis pur.


CÉPAGE

 100% Pineau d'Aunis

DÉGUSTATION

 Robe rouge intense limpide et brillante.

 Un bouquet frais, exhalant des arômes de fraise et de petits fruits noirs, un fond d'épices, légèrement réglissé, avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir.

 Ronde et chaleureuse, les tanins sont soyeux et tapissants. On retrouve une pointe de groseille, ainsi que des épices, du gingembre et du poivre noir en final. Bel équilibre avec une attaque fraîche.

ACCORDS VINS & METS

Charcuteries, ribs de porc, lapin aux olives, gigot d'agneau de sept heures ou fromages de chèvre affinés.