

Jus de Raisin Pétillant - Éclat d'Aunis

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Les **Coteaux du Vendômois** sont situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat propice à la culture de la vigne. Le **Pineau d'Aunis** s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XXème siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette **Appellation d'Origine Contrôlée**.

Cette boisson gazéifiée vous apporte, en **vitamines et sels minéraux**, tous les bienfaits d'un jus de fruit. A consommer sans modération, pour petits et grands, à tout moment de la journée. Une façon simple de trinquer sans complexe, **il servira tous les bons moments de la vie**.

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité et une pleine maturation des baies. Les parcelles 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, alliant la fraîcheur naturelle du Pineau d'Aunis à une belle intensité aromatique.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique léger.




Débourbage statique du moût 24 h.

Notre jus de raisin est fabriqué en début de vendange et seulement une fois par an. Sa conservation est faite par la pasteurisation, ce qui explique le taux 0 en alcool.

CÉPAGE

 100% Pineau d'Aunis

DÉGUSTATION

-  Robe rose intense, aux notes pivoines et argentées.
-  Nez croquant de framboise, de groseille, de pomme et une pointe de poivre.
-  Friande et vive, avec une belle amplitude. Le caractère épicé du Pineau d'Aunis s'y exprime avec douceur, notamment avec la pivoine, la fraise, qui sont autant de facteurs qui rappellent merveilleusement bien le fruit d'origine qu'est le raisin.



ACCORDS

Pour toutes les occasions ce jus de raisin pétillant accompagnera vos crêpes, gaufres, beignets, galettes des rois et desserts.