

TRÉSORS D'ANTAN

CÉPAGES

RARES & OUBLIÉS



IGP Val de Loire Rosé Trésors d'Antan

IGP Val de Loire, France

Redécouvrez les cépages rares et oubliés du Val de Loire, que passion du terroir et savoir-faire font renaître.

Hors des sentiers battus, quelques vigneronns défendent leurs « Trésors d'Antan », et préservent la biodiversité en conservant des parcelles plantées de cépages rares. Ils produisent des vins authentiques et originaux, ayant le sens du partage et de la convivialité.

PRÉSENTATION

Le Pineau d'Aunis est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître.

Il est né au Moyen-âge au Prieuré d'Aunis à Dampierre-sur-Loire d'où il tire son nom.

Aussi appelé Chenin noir, il est l'un des plus anciens cépages de Loire. Sa particularité vient de sa jolie palette aromatique poivrée et épicée.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais.

Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes.

Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Pineau d'Aunis 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais entre 10-12°C.

ASPECT VISUEL

Robe rosée soutenue aux reflets argentés.

AU NEZ

Arômes gourmands de pamplemousse rose, de fraise et de framboise, mêlés à des notes agréablement poivrées.

EN BOUCHE

Bouche oscillant entre fraîcheur, douceur, finale vineuse avec une touche pimentée.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'apprécie en apéritif ou avec des salades, des recettes citronnées et acidulées (poisson ou viande blanche), des fromages frais et des desserts aux fruits rouges.

