



LES ATHLETES DU VIN PINEAU D'AUNIS

<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Cépage / Grape Variety</u>	100% Pineau d'Aunis
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo-calcaire <i>Clay and limestone</i>
<u>Age des vignes / Vine age</u>	50 à 120 ans <i>50 to 120 years</i>
<u>Vinification / Winemaking</u>	Récolte manuelle. Deux semaines de macération. Elevage en cuve béton sur lies fines durant 6 mois. <i>Hand harvested maceration for 2 weeks.</i> <i>Ageing in concrete tanks on fine lees during 6 months.</i>
<u>Dégustation / Tasting note</u>	Arômes épicés aux notes poivrées, frais et croquant, parfum de fruits rouges et framboise. <i>Cracked pepper notes, with noticeable spicy flavours,</i> <i>fresh and crisp with red fruits and raspberry aromas.</i>
<u>Accord / Food Pairing</u>	A déguster avec une charcuterie fine, lors d'un barbecue ou encore avec une cuisine relevée asiatique. <i>Perfect with French charcuterie, for a barbecue or even a</i> <i>good match with spicy Asian style dishes.</i>