

DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Rouge



Cépage: 100% pineau d'Aunis
Sol: Argile et silex

Vinification: Les raisins de pineau d'Aunis appelé aussi chenin noir sont vendangés et égrappés avant de faire une fermentation de huit jours en cuve. En début de cuvaison, la vendange est chauffée à 27°C pour faciliter l'extraction de la couleur et des tanins.

COTEAUX DU VENDOMOIS

CUVEE BENJAMIN

Dégustation: Cette cuvée très originale très typée s'exprime sur des arômes d'épice (poivre) et de fruits rouges (framboise, cerise). L'attaque est souple, milieu de bouche même gamme aromatique de petits fruits rouges, finale retour sur les épices.

Accord mets & vin: Ce vin accompagne les gibiers, les plats épicés, les viandes blanches, une bavette à l'échalotte ou un petit salé.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com