

K'SA TÊTE

VIN DE FRANCE
100 % PINEAU D'AUNIS



DÉGUSTATION ET GARDE

10-13° 5 à 6 ans
Pas de carafage



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

Le retour du Pineau d'Aunis dans le Saumurois : nous, on a pris l'option de la maturité phénolique !

PRODUCTION

Vignes âgées de 15 ans.

Sols : altération de craie verte et argilo-calcaire du Turonien moyen.

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

2 vinifications différentes :

- vendange égrappée, macération de 12 jours en cuve béton macération (12 jours)
- grappes entières, macération semi-carbonique de 30 jours en cuve acier .

Élevage de 10 mois en barrique.

Vin filtré, non sulfité.

DÉGUSTATION

Robe cerise.

Nez dominé par les notes mentholées du poivre de Sichuan, et le poivre blanc.

En bouche, une attaque ronde et gourmande avec des tanins discrets : un vin très digeste mais avec une longueur incroyable.

ACCORDS METS-VINS

Maquereaux ou sardines grillés, avec quelques pomme de terres nouvelles
Wok de légumes et poulet à la coriandre
Planche de charcuterie fine entre copains
À l'apéro, tout simplement !