

K' SA TÊTE VDF PINEAU D'AUNIS

☆ Commentaire de dégustation

Robe cerise. La typicité variétale du pineau d'aunis est le poivre noir. On aime ou on aime pas... Au Manoir de la Tete Rouge on a pris l'option de la maturité phénolique. Les notes mentholées du poivre de Sichuan, et le poivre blanc domine le nez. En bouche une attaque ronde et gourmande avec des tanins discrets en font un vin très digeste mais sans déroger à la longue qui est tout a fait sidérante.

☆ Accords Mets & Vins

- Une pêche de Maquereaux ou de sardines grillées avec quelques pomme de terres nouvelles
- Un Wok de Legume et Poulet a la Coriandre
- L'Ardoise de Charcuterie
- L'Apero... avec copain bien entendu

☆ Dégustation

- Entre 10 et 13°
- Garde de 6 ans

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010
100 % PINEAU D'AUNIS

Vendange manuelle sur le Lieu-dit de l'Enchentoir

Lentille d'argile à graviers de 20 cm sur une altération de craie vertes

Vignes de sélection massale sur porte greffe 3309 Couderc, âgées de 12 ans, taillées en cordon de royat, enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril. Entretien sous le rang fait en lame interceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

☆ Vinification

Les raisins sont en totalité égrappés. La macération en cuve béton est de 12 jours en infusion sans levurage, sans chaptalisation et sans additif. L'élevage de 6 mois est fait en barriques jusqu'en mai. La mise en bouteilles en faite en juin avec 20 mg de soufre ajouté.

5200
Bouteilles

200
Magnums

