



BARONIS



Domaine
BARON

VIN DE FRANCE
PINEAU D'AUNIS

Cépage : Pineau d'Aunis 100%

Âge des vignes : 4 ans

Rendement : 50 hl/ha

Terroir : Argile à silex

Mode de taille : Guyot simple

Dégustation :

Vin rouge fruité sur de belles notes poivrées. Idéal avec des poissons charnus, chili con carne ou du poulet aux épices.

Mode de culture :

Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique provenant de la décomposition de matières végétales (feuilles, herbe).

Vinification :

Égrappage de la vendange puis macération pendant 10 jours. 1 remontage tous les 2 jours afin d'apporter de la structure au vin. Ecoulage et séparation du jus de goutte et du jus de presse puis intervient la FML.

Samuel BARON

95 Rue de St-Romain

41140 THÉSÉE - France

Téléphone : 06.30.37.14.02

e-mail : vignoblebaron@aol.com

