

Le Touraine Pineau d'Aunis «*Domaine du Pré Baron*»

**Domaine
du
Pré Baron**



- Cépage :**
- 100 % Pineau d'Aunis. Cépage originaire de la Loire. Son nom viendrait du prieuré d'Aunis près de Saumur et non des bords de la Charente comme son nom pourrait l'indiquer. Cépage aussi appelé Chenin noir. Cépage de 2^{ème} époque de maturité, assez tardif.
- Terroir :**
- Sable sur Argile sableuse de Sologne et Faluns (sables calcaires)
- Age des Vignes :**
- Une vigne de 75 ans ; Les deux autres parcelles ont de 35 à 40 ans.
- Rendement :**
- 60 hl / ha.
- Mode de conduite :**
- Densité élevée (6600p/Ha) – taille guyot simple – Production raisonnée selon le cahier des charges « Terra Vitis ».
- Surface en production :**
- 1,5 ha
- Production annuelle :**
- 12 000 Bouteilles
- Vinification/Elevage :**
- Vendange à maturité optimale (analyse et dégustation) des baies
 - Vendange manuelle pour 1/3 (vienne vigne) Pressurage direct des raisins, doux, pour la majorité.
 - Macération pelliculaire de quelques heures pour le reste (nécessaire à l'obtention de la couleur saumonée) C'est un vin « gris » (pas de saignée).
 - Débourage à froid pendant 24h.
 - Fermentation alcoolique à 17°C en cuve Inox thermorégulée pendant 3 semaines. Pas de fermentation malolactique pour conserver fraîcheur et fruité.
 - Soutirage de fin de fermentation alcoolique pour élimination des grosses lies.
 - Elevage sur lies fines jusqu'en mars-avril.
- Dégustation :**
- Teinte rose pâle aux reflets légèrement orangés.
 - Rosé de caractère, sec, aux arômes mêlés d'épices, de poivre et de fruits rouges.
- Température de dégustation :**
- 8 à 10°C.
- Plats conseillés :**
- Grillades, brochettes, charcuterie tourangelle (rillons...) salades composées, asperges et cuisine exotique.
- Vieillessement :**
- A boire dans les deux ans.