

PLAISIR D'AUTOMNE

*Vin blanc moelleux, dense et élégant aux notes de fruits surmûris,
miel, coing*



CÉPAGES :

100% SAUVIGNON BLANC

ÂGE DES VIGNES :

40 ANS

APELLATION :

VIN DE FRANCE

TERROIR :

SOL DE BOURNAIS RICHE EN ARGILE ET LIMONS
SUR UN SOUS-SOL CALCAIRE.

VENDANGE :

MANUELLE, EN CAISSE

VINIFICATION :

LES RAISINS SONT PRESSÉS DIRECTEMENT
PUIS DÉBOURBÉS PAR DÉCANTATION NATURELLE.
LA FERMENTATION LENTE SE DÉROULE EN CUVE
INOX À TEMPÉRATURE RÉGULÉE (16°C). ELEVAGE
EN BARRIQUES DE 24 MOIS.



ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 10 ET 12°C, IL PEUT ÊTRE SERVI
À L'APÉRITIF, POUR ACCOMPAGNER UN
FOIE GRAS OU UN DESSERT...

GARDE :

6 À 8 ANS

Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES