



BONNIGAL-BODET, VIGNERONS
Amboise Loire Valley

BRAS D'AUNIS 2020

En conversion en agriculture biologique

VIGNE

Cépage : Pineau d'Aunis.

Vendanges : manuelles en caisse de 15 kilos.

Mode de culture : travail du sol et effeuillage.

Climat : continental à influence océanique.

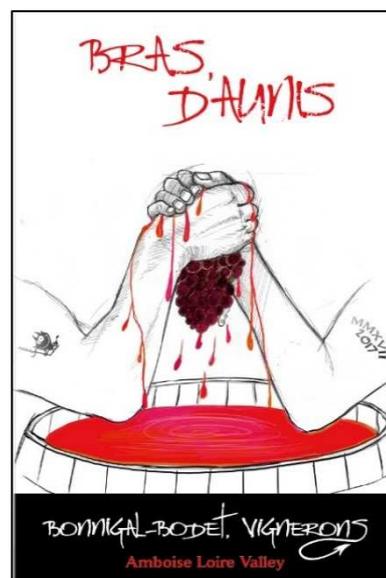
Densité : 6600 pieds par hectare.

Âge des vignes : 10 ans.

Sol : argiles à silex froides et profondes sur roche-mère calcaire.

Rendements : 30 hl/ha.

Taille : Gobelet.



CAVE

Réception : Vendange égrappée et triée via une table de tri.

Macération : intégrale en barriques de 225L.

Fermentation : fermentation naturelle grâce aux levures indigènes. Fermentation malolactique en fût de 225L de deux et trois vins.

Élevage : 20 mois d'élevage dont 12 mois en demi-muids de 500L sur lies fines, suivis de 8 mois d'élevage de masse en cuve inox.

Analyses : sucres résiduels : 0.6g/l., acidité totale : 3.66 g/l H₂SO₄, Ph : 3,56.

Mis en bouteille en avril 2022.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans.

DÉGUSTATION

Les fruits rouges s'invitent en bouche avec un beau volume de vin, et les tanins structurent l'ensemble avec précision. Très bel équilibre entre les épices de poivre blanc et de cannelle, et les arômes de fruits rouges juteux. Finesse et longueur. Un vin de gastronomie.

ACCORDS METS & VINS

Sa finesse en fait un superbe vin de début de soirée, à marier avec un plateau de magret fumé finement poivré et un assortiment de viande des Grisons. Sa délicatesse épousera parfaitement la chair moelleuse de belles volailles fermières telles que le chapon.