



## Menu Pineau Vin de France 2023

**Cépage :** 100% Menu Pineau. C'est le nom qu'on lui donne à Montlouis.  
Ce cépage endémique du Loir et Cher nommé là-bas Orbois, il se fait rare aujourd'hui.

**Sols :** Argilo calcaire

**Vignes :** Agées de 50 ans.

**Vinification :** Vendanges manuelles, en caisse, et en un seul passage, rendements 30 hl/ha  
Pressurage, débordage, entonnage ; ces trois opérations successives se font par gravité.  
Notre Menu Pineau 2023 a fermenté en demi-muid (barrique de 600 litres) et en amphore grâce aux levures indigènes.

Nos demi-muids sont âgées de 0 à 12 ans/vins ; les jus y ont séjourné pendant 10 mois  
Nous procédons ensuite à la mise en masse en cuve pour quelques mois avant la mise en bouteille.

Menu Pineau 2023 a été mis en bouteille en octobre 2024.

### **Caractéristiques :**

Vin sec

### **Accords mets et vins :**

Apéritif

Poissons en tartare ou ceviche grillés ou pochés

Fromages

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans