



## « Les Damnés »

---

### VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Méthodes respectueuses des traditions viticoles, en limitant les interventions
- Vinification : Vinification classique et naturelle, à basse intervention, pour exprimer pleinement les caractéristiques uniques du Pineau d'Aunis

### NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge profond avec des reflets grenat
- Nez : Arômes épicés dominants, avec des notes de poivre noir, mêlées à des fruits rouges
- Bouche : Tanins ronds mais affirmés, avec une puissance surprenante et des arômes de poivre et d'épices qui persistent en finale

### ACCORDS METS ET VIN

Ce Pineau d'Aunis accompagne parfaitement :

- Couscous et Paëlla : Ses arômes épicés se marient bien avec les plats aux épices douces
- Poulet au curry : Les épices du vin renforcent les saveurs du plat
- Côte de bœuf au gros sel : Le caractère du vin équilibre la puissance de la viande

### MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

### TERROIR

Sol argilo-siliceux, apportant une minéralité qui structure le vin

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

### ASSEMBLAGE

Pineau d'Aunis à 100 %

### CARACTÈRE

Vin de caractère avec des tanins ronds, puissant et surprenant, marqué par des notes insolites de poivre et d'épices

### CONSOMMATION

À boire dans les 5 ans après la mise en bouteille pour savourer pleinement son caractère épicé

### TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge large, pour permettre aux arômes épicés et poivrés de se développer