

## LE REPAIRE – PINEAU D'AUNIS 2024

Cette cuvée, fruit d'une belle collaboration avec un vigneron ligérien et issue d'une viticulture biologique, met en lumière le Pineau d'Aunis.

Ce cépage rare offre un nez épicé aux notes de poivre et de fruits rouges, tandis qu'en bouche, sa fraîcheur et son élégance révèlent toute sa singularité.

Vin de France  
Millésime 2024

Cépage: Pineau d'Aunis 100%.

Terroir: argiles à silex.

Agriculture biologique.

Rendement entre 30 et 40 hl/hectare.

Densité de plantation: 7.800 pieds à l'hectare

Age des vignes: 10 ans.

Vendanges: manuelles en comportes, octobre 2024

Mise en bouteilles: Mai 2025.

Degré: 11°

Sucres résiduels: <0,8gr/L

Acidité totale: 3,61gr/L

SO2 Total: 33mg/L

Potentiel de garde: 2 à 5 ans.

Vinification par extraction à froid afin de préserver la fraîcheur aromatique. S'ensuit une macération de trois semaines, ponctuée de quelques remontages doux pour extraire couleur et finesse. Après cette phase, un léger soutirage est effectué pour séparer le vin des lies grossières. L'élevage se poursuit afin d'affiner les tanins et révéler toute la typicité du cépage  
Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Ingrédients:

Raisins

Déclaration nutritionnelle (pour  
100ml)

Energie: 305kj/73kcal

Graisses dont acides gras saturés: 0 gr

Glucides, dont sucres: 0,8 gr

Protéines: 0 gr

Sel: 0 gr



Mathieu Puel Vigneron, 19230 Ségur-le-Château, France.  
Tél: 06 12 41 44 53 / 06 22 86 94 20 - email: [domaine.mas.segur@gmail.com](mailto:domaine.mas.segur@gmail.com)