

**Pineau d'aunis Vin de France 'La Parenthèse' Rouge domaine Benjamin DELOBEL à OUCHAMPS
A.BIO**

oli vin sur le fruit noir comme la myrtille, le cassis, et ses notes de poivre blanc qui arrivent ensuite. Une très belle construction avec un palais



Référence : 471323

Prix : 12.40 €

Descriptif :

Pineau d'aunis Vin de France 'La Parenthèse' 2021 Rouge domaine Benjamin DELOBEL à OUCHAMPS

Avant tout, le domaine Delobel a été créé en décembre 2013 par ce jeune talentueux vigneron d'une trentaine d'année, Benjamin, qui depuis, le millésime 2014 est venu concrétiser son projet reposant sur la passion du Sauvignon Blanc et l'amour de la terre. Le domaine est de 12 hectares situé à Ouchamps,, composés de 10 ha de Sauvignon Blanc et de 2 ha de Gamay et de Pineau d'Aunis, il produit des vins de touraine et de touraine-oisly : trois blancs, deux rouges et un rosé.

sur l'AOP de Oisly donnant des vins frais, droits et minéraux . Les vignes sont en conversion biologique depuis 2013, une logique pour ce jeune vigneron qui travaille les sols naturellement , enherbements, gestion d'eco-système,...

notes de dégustation :

Joli vin sur le fruit noir comme la myrtille, le cassis, et ses notes de poivre blanc qui arrivent ensuite. Une très belle construction avec un palais souple, tanins fondus et très équilibré d'une très belle longueur en

bouche.

cépage : 100 % pinot d'aunis

accords : rillettes de canard, andouillette grillée, plats épicés cousouss, paëlla, poissons de mer, tournedos sauce poivre vert, foie de veau au bacon, matelote d'anguille au vin rouge, travers de porc à l'aigre doux,

T°S : 14°C

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)