



ACQUISTATO IL

"Les Vignes d'Émilien" Rouge 2023

2023

Pineau d'Aunis: spezia, energia, carattere fuori dagli schemi



Questo vino nasce nel cuore dei Coteaux du Vendômois AOC, una delle zone più autentiche e meno omologate della Loira. È un rosso identitario, prodotto da 100% Pineau d'Aunis, vitigno storico che qui trova la sua espressione più pura. Le vigne affondano le radici in suoli calcarei che donano tensione e precisione aromatica. In vigna il lavoro è rigoroso e rispettoso degli equilibri naturali. In cantina l'approccio è essenziale, con interventi minimi per preservare carattere e freschezza. Nel calice si apre con piccoli frutti rossi, pepe nero e una nota speziata distintiva. Al sorso è dinamico, con tannino fine e acidità vibrante. È un rosso leggero nella struttura ma intenso nella personalità. Non punta sulla potenza, ma sull'energia e sulla bevibilità. Un vino contemporaneo, fuori dagli schemi, pensato per chi ama scoprire la Loira più autentica e sorprendente.

Nel cuore dei Coteaux du Vendômois AOC, nella parte più autentica della Loira, nasce Domaine Patrice Colin, una realtà familiare profondamente legata al proprio territorio. La storia della cantina è quella di una tradizione agricola tramandata con coerenza, dove ogni generazione ha scelto di valorizzare identità e precisione. Patrice Colin ha costruito il suo progetto su un principio chiaro: il vino deve essere espressione diretta del suolo e dell'annata. I vigneti, coltivati con attenzione e rispetto degli equilibri naturali, riflettono la ricchezza dei terreni calcarei della zona. La filosofia produttiva privilegia interventi minimi e scelte essenziali, per lasciare spazio alla purezza del vitigno. In cantina si lavora con rigore, evitando eccessi tecnici e sovrastrutture stilistiche. Chenin Blanc e Cabernet Franc trovano così un'espressione autentica, fresca e territoriale. I vini risultano dinamici, minerali e coerenti, capaci di raccontare il carattere del Vendômois senza filtri. Domaine Patrice Colin rappresenta oggi un punto di riferimento per chi cerca Loira meno conosciuta ma di grande personalità, dove tradizione e visione contemporanea convivono in equilibrio.

La Vigna	
Terreno	terreno argilloso con selce
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Loire
Uve	Pineau d'Aunis 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Eta delle viti comprese tra 50 e 90 anni. Vinificazione: Macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox per 45 giorni, affinamento in barrique per 1 anno
Sensazioni	Al naso, si apre con note intriganti di pepe nero e frutti di bosco, che si amalgamano perfettamente con sentori di erbe aromatiche e una leggera nota floreale. In bocca, il Coteaux Vendômois Pineau d'Aunis dimostra una struttura equilibrata con tannini morbidi e una freschezza vivace che sostiene un finale persistente e aromatico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821