



## LE TRUAND

Vin De France – Chenin noir  
*Mis en bouteille au Domaine*

### VIGNOBLE

**Cépage** : assemblage de Pineau d'Aunis (24%), Gamay (37%), Grolleau (32%) et Cabernet Sauvignon (7%)

**Terroir** : type schistes gréseux et argilo-limoneux

**Culture** : en conversion BIO

### PRODUCTION ET VINIFICATION

**Fermentation** : cuve inox thermo-régulée

**Elevage** : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

### POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

**Température** : entre 14 et 15°C



Tru23

### DEGUSTATION

**Robe** : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

**Arômes** : fruité et expressif, note poivrée discrète

**Bouche** : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes  
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées

**Degré Alcool** : 11,5%

