



**Producteur :** Château Yvonne

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 40.50 \$

---

**Appellation :** IGP Val de Loire

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Géologie du sol :** Argilo calcaire sur calcaire turonien dit «Tuffeau».

**Encépagement :** Pineau d'Aunis (100%)

**Âge moyen des vignes :** 20 à 50 ans

---

**Vinification :** Macération en Cuves béton de 50hl, sans levurage pendant 10 jours. La première moitié de la cuve a été égrappée, puis le reste a été vinifié en grappe entière pour amener de l'élégance à ce millésime.

**Élevage :** Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois en foudres, sans soutirage.

---

**Aspect gustatif :** Sublime rapport qualité/prix. Ce pineau d'aunis fluide et sauvage présente principalement des notes de poivre blanc, rhubarbe et fruits rouges.

---

---

### Le domaine :

Bay Rouge est un pur Pineau d'Aunis. Ce cépage est autorisé dans l'appellation Saumur Champigny, mais en assemblage uniquement. Il est donc en IGP Val de Loire. Elevé en foudre, Bay Rouge est un vin au nez de poivre blanc et à la bouche déliée aux accents de fruits rouges.