



## La Salamandre

La cuvée « **La Salamandre** » est issue exclusivement de la recherche de l'énorme potentiel que peut offrir le Pineau d'Aunis. Selon le degré potentiel récolté, nous déclinons la vinification de rosés de type moelleux (La Salamandre en 2001 et 2004) ou liquoreux (Aurore d'Automne en 1999, 2001 et 2005)

### ■ APPELLATION:

- Rosé moelleux. Vin de table français.

### ■ CÉPAGES:

- Pineau d'Aunis avec une touche de Grolleau. Vieilles Vignes. Ce sont toujours des vins issus de raisins passerillés.

### ■ TERROIR:

- Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs à rouge.

### ■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.  
- Rendements très faibles (inférieurs à 10 hl/ha). Vendanges manuelles.

### ■ VINIFICATION:

- La vinification se fait en cuve dans les caves à basse température.  
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature. Pas de mutage.

### ■ DÉGUSTATION:

- Robe rose à reflets orangés, disque brillant, le Pineau d'Aunis est bien présent au nez avec des arômes d'épices bien mûres. En bouche, la prune fraîche évolue ensuite vers la prune plus confite, des notes d'agrumes et de zestes.

### ■ SERVICE:

- Servir à 9°C.  
- Accord mets : servir sur des currys.

Voir aussi : *Apogées et autres accords*

## REVUE DE PRESSE

### Le Guide Bettane & Dessauve

2001: 9 / 10

Le rosé de Pineau d'Aunis moelleux, très frais, très gras, est un dessert de vin. (guide 2003)

## Domaine de Bellivière

"LA SALAMANDRE"

*Rosé moelleux  
de Pineau d'Aunis*  
Vin de Table Français

Eric NICOLAS  
ogervers

Élevé et mis en bouteille au Domaine  
Bellivière 72340 Lhomme France

750 ml

Product of France

13% vol.