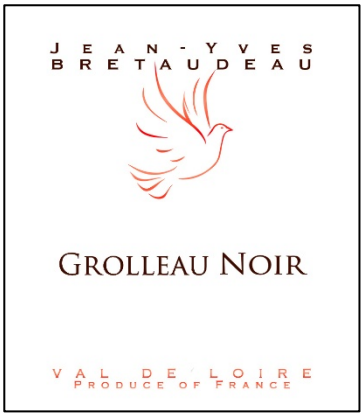
Grolleau-Noir

Val de Loire

Fruité et Légèreté



Pour cette premier cuvée nous avons vinifié notre Grolleau Noir en rouge et en macération carbonique. Cette méthode demande à être vendangée manuellement afin d'effectuer une fermentation intracellulaire. Le résultat nous donne un vin rouge tout en légèreté, au nez fruité intense, aux notes de framboise et de cassis frais, avec une finale en bouche peu tannique.

Accords Mets et Vins

Viandes froides ou grillades avec poulet rôti, saucisse de Toulouse, canard, steak grillé, aiguillettes de poulet, lasagnes à la viande, assiette ou buffet de charcuteries. En entrée avec des crudités, pour les fromages, aller sur des Chèvres, bries, gruyères. Ou tout simplement avec une pizza.

CARACTERISTIQUES:

Fruité et Légèreté
IGP Rouge
Millésime : 2025
Dégustation : Service 12 à 13°C
Garde : 1 à 3 ans
Cépage : 100% Grolleau Noir
Production : 2 000 Bouteilles
Degré : 12 % Vol
Age des vignes: 15 ans
Terroir : Gabbro
Lieu-dit : 100% Le pré Sec