

GROLLEAU GRIS



IGP Val de Loire

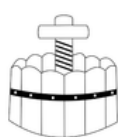


100% Grolleau Gris



Vignes d'une vingtaine d'années sur un sol limoneux argileux avec des amphibolites en surface.

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour cette cuvée, afin de conserver sa fraîcheur.



Ce vin nous offre un nez intense et complexe, il dévoile un bouquet de fleurs blanches, de roses et de freesia accompagnés de fruits gourmands. des arômes de pêche jaune, litchi, poire blanche, mandarine et cédrat laisse une belle surprise aux notes abricotées en deuxième nez. Aussi délicate qu'une fleur, la structure légère de ce vin dévoile une gourmandise riche et soyeuse où le fruit s'impose sur un final pulpeux et gourmand..

Vin original et parfumé, à servir frais entre 8 et 9°. Il agrémente vos poissons grillés, crustacés et fromage de chèvre. C'est le vin local apprécié par sa souplesse et sa légèreté.

SCEA VIGNOBLE ÉPIARD
Sandrine et Freddy ÉPIARD
La Pierre-Blanche
85660 St Philbert de Bouaine

vignoble-epiard@orange.fr
02.51.41.93.42

 vignobleepiardvendee

 vignoble_epiard