

GROLLEAU ROSÉ



IGP Val de Loire

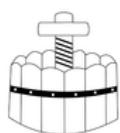


100% Grolleau Noir



Vignes d'une quinzaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

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



Pressurage direct : vendange directement déversée dans le pressoir de sorte que la macération ne dure que le temps du remplissage. L'extraction est ensuite lancée.



Nez intense ou le bonbon anglais se marie à un léger vanillé et aux arômes de soupe de fraises pour donner une nuance très grenadine. Bouche gourmande et fruitée qui évoque le sirop de pêche ; cette onctuosité est rafraîchie par des notes de groseille pour une jolie persistance.

Vin d'été par excellence à servir entre 8 et 9°. *Parfait pour agrémenter les crudités, viandes froides, dessert à base de fruits rouges. Mais aussi à déguster à toute heure de la journée, surtout l'été.*