



GROLLEAU GRIS

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	IGP VAL DE LOIRE
GENCOD- 75 cl	3569760000370
Nom du vin	GROLLEAU GRIS
Terroir	<p>Conduite du vignoble : Encépagement : 100 % chardonnay. Age moyen des vignes : 20 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel : procédé récent Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages	100 % GROLLEAU GRIS
Vinification & Elevage	<p>Vinification et élevage : Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur.</p>
Caractéristiques :	<p>Le grolleau gris est un cépage ultra local que nous trouvons dans le Pays de Retz.</p> <p>Commentaires Nez intense et envoûtant d'une jolie complexité où le floral du freesias se mêle harmonieusement à la poire complotée et à l'abricot avec une petite touche épicée de poivre blanc. Bouche à l'attaque gourmande où la fraîcheur des agrumes laisse place au charnu de la pêche blanche et du fruit de la passion pour s'achever sur une harmonie fraîche et légèrement poivrée</p> <p>Accords mets et vin : Vin original et parfumé, à servir frais entre 8 et 9°. Il agrmente vos poissons grillés, crustacés et fromage de chèvre. C'est le vin Local très apprécié par sa souplesse et sa légèreté en période estivale.</p>