



GROLLEAU ROSE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	VIN TRANQUILLE
Classification	VAL DE LOIRE
GENCOD- 75 cl	3569760000066
Nom du vin	GROLLEAU ROSE
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % grolleau noir. Age moyen des vignes : 15 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	ROSE
Cépages (%)	100 % GROLLEAU NOIR
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u> Le pressurage direct :</p> <p>C'est la technique que nous retenons pour l'élaboration de nos rosés.</p> <p>La vendange est directement déversée dans le pressoir, qui est aujourd'hui pneumatique, de sorte que la macération ne dure que le temps du remplissage. L'extraction est ensuite lancée.</p>
Dégustation	<p><u>Commentaires :</u></p> <p>Vin ultra local, propre au Pays de Retz.</p> <p>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.</p> <p><u>Accords mets et vin :</u> Ce vin rosé fruité et élégant accompagne parfaitement vos repas léger. il s'associe aussi bien avec des salades composées, des crudités ou de la viande froide ou charcuterie. Il s'appréciera aussi bien frais pendant la période estivale.</p>