

GROLLEAU

NOIR

Vin de France
2023

• Terroir et Viticulture

Parcelle de vignes située sur la commune de Juigné sur Loire, sur un terroir schistes ardoisiers typiques de l'Anjou noir avec des vignes âgées de 70 ans.

• Vinification

Cuvée parcellaire constituée d'un unique cépage : le **Grolleau noir**, avec une vinification en macération carbonique.

Production confidentielle de 1200 cols.

• Découverte sensorielle

La robe est de couleur rouge violine de petite intensité et une grande limpidité.

Le nez est très fruité et gourmand, sur des notes de groseilles et de fleurs fraîches.

La bouche est souple, avec une pointe de rondeur et des tannins soyeux. On retrouve des notes de groseilles acidulées et fraîches avec une finale légèrement épicée.

• Accords gourmands

La température de service idéale est autour de 10-12°. Ce vin rouge pourra se déguster à tout moment de la journée :

- Tout simplement à l'apéritif, avec une jolie planche de charcuteries
- Pour un barbecue entre amis
- Sur un dessert chocolaté et gourmand

