

Vin de Pays du Val de Loire Rosé Grolleau « Collection Plaisir » 100% Grolleau noir



Terroir / Boden

sols légers, jeunes vignes d'une vingtaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée.

Selektierte Grolleau-Assemblage, angebaut auf leichten Böden. Die Rebführung der ungefähr 18 Jahre alten Rebstöcke hat sich der Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben, das heißt so naturnah und naturbewußt wie möglich zu arbeiten.

Vinification / Weinbereitung

pressurage direct – basse température afin de conserver les arômes du moût. Elevage de plusieurs mois en cuve souterraine verrée.

direkt Keltern – bei niedriger Temperatur, um so am besten die Aromen des Mostes zu erhalten - der Wein wird mehrere Monate im unterirdischen Tank lagern.

Profil oenologique / Önologisches Profil

Notes agréables de fruits rouge : fraise et framboise. D'une grande fraîcheur, ce vin rose pâle aux nuances saumonées est léger, vif, et ample. Floral, frisch und leicht ist dieser Rosé-Grolleau der ideale Sommerwein!

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, crudités, charcuterie, viandes froides, tartes salées.

Apéritif, Aufschnitt, Salatplatte, gegrillten oder kalten Fleisch, Nachspeise mit roten Früchten