

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



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

réalisée à basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût – Elevage pendant plusieurs mois dans nos cuves souterraines verrées 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

Arômes de fruits blancs mûrs et fruits de la passion. Bouche souple et ample. Persistante fraîche et fine

Frisch, originell und sanft bietet dieser Grolleau Gris Pfirsich- und Passionsfruchtaromen.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, plateaux de crudités ou de charcuterie, fromage de chèvre.

Aperitif, Meeresfrüchte, gegrillte Fische, Salatplatte, Wurstwaren, Ziegelkäse