

GROLLEAU 2022 Vin de France Domaine MONTILET Victor & Vincent LE BRETON à JUIGNE sur LOIRE

L'élevage est entièrement en cuve ciment jusqu'à la mise en bouteille en février. Le nez est sur le fruit rouge, la cerise, la bouche est élégante, ju



Référence : 470728

Prix : 7.85 €

Descriptif :

GROLLEAU 2022 Vin de France Domaine MONTILET Victor & Vincent LE BRETON à JUIGNE sur LOIRE

C'est en 1880 que Victor LEBRETON s'installa à Juigné avec 1 hectare et demi. Cinq Générations se sont succédées avec une volonté de préserver le terroir et de proposer des cuvées authentiques. Le domaine travaille sur du parcellaire, et est certifié HVE 3 à partir de la récolte 2019. Le Vignoble possède 3 types de sols sur des Argiles sur schistes bleus, massif ardoisier Angers-Trélazé, Limon argileux sur schistes gris et altérites de schistes (pour réaliser le coteau de l'Aubence (le clos des Huttières plantée en 1993), et Limon argileux sur schistes gréseux et schistes pourpres afin de proposer des coteaux de l'Aubence très différents et parcellaires). et réalise des cuvées de plaisirs telle que celle présentée

notes de dégustation :

L'élevage est entièrement en cuve ciment jusqu'à la mise en bouteille en février. Le nez est sur le fruit rouge, la cerise, la bouche est élégante, juteuse, pas de tannins, mais une longueur intéressante, avec des notes de poivres, un vin léger, séduisant, pour une soirée, un apéritif dînatoire de dernière minute, le plaisir sera au rendez-vous,

cépage : 100 % grolleau, élevage en cuve,

accords: charcuteries fines, viandes blanches, des tartes salées, des poissons de rivière

T°S: 12 - 14°C

G: 2023

[Lien vers la fiche du produit](#)