



GROLLEAU PRIMA VERA



Le Grolleau est un très ancien cépage de notre bel Anjou, aux grappes coniques et grains bleu-tés, dont tout le monde avait un peu oublié les qualités. Nous avons souhaité le remettre en lumière en le travaillant en rouge dans notre gamme Prima Vera pour ses parfums délicats de framboise, groseille et cette touche de poivre blanc chicoré. Récolté avec de faibles rendements pour concentrer les saveurs, il offre un vin rouge aux tanins très tendres, friands qui ira à merveille avec une plancha charcuterie/fromages, un barbecue en été ou un filet de poisson de Loire aux légumes vapeur. Laissez-vous tenter, vous allez adorer la douceur et le croquant de ce rouge de Loire.

Grolleau is an ancient varietal native to the Anjou area of the Loire region, with blue-tinged grapes and conically shaped bunches. Somewhat "forgotten" over time, we decided to showcase its charms by including it in our Prima Vera range. Harvested with low yields to concentrate its flavors, this red wine reveals soft tannins with delicate notes of raspberry and redcurrants. The hint of white pepper makes for terrific pairings with cheese and charcuterie meats, summer barbecues, or grilled fish with steamed veggies. Give in to the temptation of this juicy delight from the Loire!

Rendement : 50 HI/Ha
Cépages : Grolleau Noir
Vinification : Régulation des températures / Macération 7 jours / Remontage / Pressurage pneumatique
Alcool : 12,00 % vol.
Garde moyenne : 5-7 ans.
Plein équilibre vers 2/3 ans
Température de service : 15°C

Maximum yield : 50 HI/Ha
Varietal : Grolleau Noir
Wine-making : Temperature regulation / Maceration 7 days / Pumping over / Pneumatic pressing
Alcohol : 12% ABV
Ageing potential : 5-7 years.
Fully balanced after 2-3 years
Serving temperature : 60°F (15°C)

