

# GROLLEAU ROSÉ

## IGP Val de Loire



VIGNOBLE  
MALIDAIN

### ■ CÉPAGE

100% Grolleau Noir

### ■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.

### ■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C.

### ■ DÉGUSTATION

Robe : rose pâle saumonée.

Nez : légèrement acidulé, fruits rouges (fraise et framboise).

Bouche : ronde, très fraîche de fruits rouges, vin léger et facile à boire

### ■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

### ■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

