

# ROUGE PLAISIR

## IGP Val de Loire



### ■ 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

Macération de 4 à 7 jours. Fermentation contrôlée de 18° à 25° suivis de la fermentation malolactique.

### ■ DÉGUSTATION

Robe : rouge rubis.

Nez : fruits rouges écrasés et notes épicées.

Bouche : très fraîche de fruits rouges, gourmande.

### ■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

### ■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

