



Le Moulin de la Touche

GROLLEAU

2018

Val de Loire

Identification Géographique Protégé

Pays de Retz

Cépages	100 % Grolleau noir Vin rosé
Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois.
Critères analytiques	Degré : 12 % vol. Acidité : 4,2 g/l
Dégustation	Robe Orange clair. Note de fruits rouges fraise, groseille, fraise des bois. Léger et souple à la fois. A servir avec des grillades, buffets froids Vin typique du Pays de Retz Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans
Références (3 dernières années)	Médaille de Bronze - concours national des vins IGP de France 2018 Médaille d'OR - concours national des vins IGP de France 2017 Médaille d'Argent - concours des vins IGP du Val de Loire 2016 Sélectionné - guide Hachettes des vins rosés 2016-2017

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulinelatouche.com - www.lemoulinelatouche.com

