

Domaine de la Coche

GROLLEAU GRIS 2020

IGP Val de Loire
- Pays de Retz -

Caractéristiques Techniques :

Cépage : 100% grolleau gris (cépage dû à une mutation du grolleau noir)
Age moyen de la vigne : 23 ans
Rendement : 60 hL/ha
Densité de plantation : 6 600 pieds / ha
Taille courte : Guyot « Val de Loire »

Exposition : Plein sud
Terroir : Sols profonds argilo-sableux
Climat : Océanique, amplitudes thermiques faibles, Arrière saison prolongée pour une maturité idéale

Culture de la vigne : Lutte intégrée, HVE 3
Vendange : Mécanique
Vinifications : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourage poussé, stabulation à froid, levurage, FA à 15-17 °C

Analyse : Alcool 12,05 %vol ; Sucres Résiduels 3 g/L ; Acidité : 3,71 g d'H2SO4/L

Dégustation :

Visuel : Robe claire aux reflets saumonés
Nez : Puissant, arômes fruités et exotiques, pêche, passion, litchi
Bouche : Attaque nette, bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On a le côté parfumé intense s'ouvrant au fur et à mesure pour laisser place à une finale exotique et rafraichissante, légèrement sucré

Accords Mets & Vins : Poissons grillés, petits coquillages, fromages de chèvre secs, cuisine indienne ou simplement pour l'apéritif.

Potentiel de garde : 2 ans

Conditionnement :

Flute de 75 cL, teinte « antique » fumée

