



*Le Moulin de la Touche*

## **GROLLEAU GRIS**

Val de Loire

Identification Géographique Protégé

Pays de Retz

2022

<b>Terroir</b>	Sol limono-sableux, sur schistes.
<b>Cépages</b>	100 % Grolleau gris
<b>Vinification – élevage</b>	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-réglée à 15 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.
<b>Critères analytiques</b>	Degré : 12 % vol. Acidité : 4 g/l Sucres : 3.3 g/l
<b>Dégustation</b>	Robe jaune clair Vin frais et fruité aux arômes de pêche, abricot.  A servir avec des crustacés, un poisson où même avec un fromage. Vin typique du pays de Retz  Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans



**EARL Le Moulin de la Touche - Vincent HERISSE**

44580 BOURGNEUF-EN-RETZ

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

contact@lemoulindelatouche.com - www.lemoulindelatouche.com