



GROLLEAU ROSE

Val de Loire
Identification Géographique Protégé

Pays de Retz
2022

Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Cépages	100 % Grolleau noir
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 16 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.
Critères analytiques	Degré : 12 % vol. Acidité : 4.0 g/l Sucres : 3.4 g/l
Dégustation	Robe Orange clair. Note de fruits rouges (fraise, groseille) A servir avec des grillades, buffets froids 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@lemoulindeletouche.com - www.lemoulindeletouche.com