



## Vin Blanc

## **IGP Grolleau Gris 2022**

Cépage: 100% Grolleau Gris

## Critères techniques d'élaboration:

Attente d'une belle maturité de cépage jusqu'à la fin du mois de septembre. Travail adapté (respect de la vendange, contrôle des températures de fermentation alcoolique) pour une valorisation optimale de ce cépage essentiellement récolté dans le Val de Loire. Ce type de vinification permet d'obtenir des vins frais et flatteurs.

## Dégustation:

La robe est très belle, étincelante, de couleur jaune avec des reflets verts, signe d'une belle jeunesse. En nez : l'attaque est puissante et concentrée, les arômes floraux de citronnelle apportent une belle fraicheur ; mais la complexité aromatique s'exprime surtout autour des fruits blancs (abricots, pêches) avec une touche en finale de fruits secs (amandes, noisettes)

