

Domaine de la Coche

SAINTE PAZANNE



PAYS DE RETZ

Grolleau gris 2017 IGP VAL DE LOIRE – PAYS DE RETZ



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<u>Cépage :</u>	100% grolleau gris (cépage du à une mutation du grolleau noir)
<u>Age moyen de la vigne :</u>	21 ans
<u>Densité de plantation :</u>	6 600 pieds / ha
<u>Taille courte :</u>	Guyot « Val de Loire »
<u>Rendement :</u>	55 hL/ha
<u>Exposition :</u>	Plein sud
<u>Terroir :</u>	Sols argilo-sableux et profonds, permettant aux racines de puiser facilement certains oligo-éléments
<u>Climat :</u>	Océanique, amplitudes thermiques faibles, arrière saison prolongée pour une maturité idéale
<u>Culture de la vigne :</u>	Lutte intégrée
<u>Vendange :</u>	Mécanique
<u>Vinifications :</u>	macération pelliculaire, débourage poussé, stabulation à froid, Levurage, fermentation alcoolique à 15-17°C,
<u>Analyse :</u>	Alcool 11,9 % vol Sucres Résiduels 3,8 g/L Acidité : 4,6 g d'H ₂ SO ₄ /L

DEGUSTATION

<u>Visuel :</u>	Robe claire.
<u>Nez :</u>	Puissant, avec des arômes exotiques et fruités Pêche, fruits de la passion, litchi, cassis...
<u>Bouche :</u>	Attaque nette, bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On a toujours le côté parfumé intense, qui s'ouvre au fur et à mesure sur une finale exotique et rafraichissante, légèrement sucré
<u>Accords Mets & Vins :</u>	Poissons grillés, petits coquillages, fromages de chèvre secs, cuisine indienne (curry) ou simplement pour l'apéritif...
<u>Potentiel de garde :</u>	2 ans