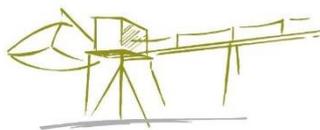
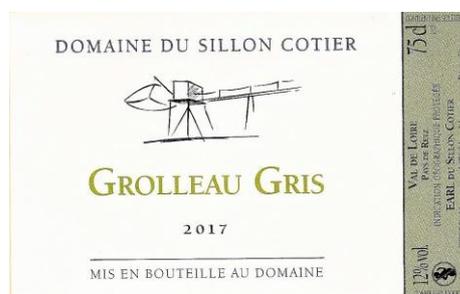


Domaine du Sillon Côtier



Depuis 1887

Grolleau Gris



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Grolleau Gris 100%
Age des vignes	21 ans
Conduite	Culture raisonnée
Rendement	50 hl/ha
Techniques culturales	Densité de plantation : 5000 ceps/ha Vignes palissées à 1,90 m de haut. Enherbement naturel.
Vendange	Récolte mécanique avec tri à la vigne.
Vinification	Pressurage direct. Fermentation alcoolique 15-17°C.
Elevage	Sur lie fine de fermentation pendant 3mois.
Dégustation	Vin blanc sec très aromatique avec un nez de pêche et fruits exotiques. La bouche est ronde et pleine de fruits. Frais et léger.
Conseil de conservation et de service	A consommer dans les 2 ans pour conserver les arômes. A servir frais 10°C mais pas glacé.
Accord mets et vin	Apéritif, salades fraîches d'été, poissons grillés, fromages de chèvre.



EARL du Sillon Côtier – 1, ter Chemin de Trèlebourg, 44760 Les Moutiers en Retz

Tél +33 (0)2 40 64 77 29 - +33 (0)6 70 62 18 00

E-mail : sillon-cotier@wanadoo.fr Site : www.domaine-sillon-cotier.com

