

MYSTERRES ROUGE

IGP Val de Loire



■ CÉPAGE

100% Grolleau Noir

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Macération de 4 à 7 jours. Fermentation contrôlée de 18° à 25° suivis de la fermentation malolactique

■ DÉGUSTATION

Robe : rouge rubis.

Nez : fruits rouges écrasés et notes épicées.

Bouche : très fraîche de fruits rouges, gourmande.

■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

11.5%

