



Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau

Millésime : 2017

Cépage : Grolleau

% Vol : 12

Type de sol : Argile à silex

Age de la vigne : 10 ans



Vinification :

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualités.

La fermentation alcoolique est faite en cuve inox et l'élevage est fait en bouteille.



Dégustation :

Oeil : Robe soutenu et saumoné

Nez : Aromatique aux notes de fruits rouges

Bouche : Epicé et délicat avec une légère vivacité en bouche.

Accord met/vin : Rillettes de poisson et charcuterie.
Maquereaux aux cerises



Conseil de consommation :

Servir entre 8-10°C

A déguster dans sa jeunesse

