



Cépages/Varietal: 100% Grolleau noir

Terroirs/Soil: Sol schisteux recouvert de galets roulets.
Schist sub-soils covered by pebbles



Viticulture: Jeunes vignes d'une trentaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée

30 year old Vines, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices



Vinification: A basse température après une macération pelliculaire afin de conserver les arômes du moût, puis élevage « sur lie » pendant plusieurs mois

At low temperature to preserve aromas, then aging on lees (during several months) with regular stirrings « bâtonnages »



Notes de dégustation/Tasting notes: Robe légèrement rose et lumineuse. Arômes de fruits rouges telle la fraise, avec une petite note épicée (caractéristique du cépage) Bel équilibre entre le sucre et l'acidité .

The color is light pink, luminous, based essentially on notes of red fruit such as strawberry and on notes of spicy: characteristic of the grape variety. Good balance between acidity and sugar.



Accords mets et vin/Food pairing: A servir à l'apéritif, poissons grillés, plateaux de crudités, charcuterie, poulet, salades. Plus original, en hiver avec vos raclettes

Serve with grilled fish, vegetable platters, cold meats chicken and salads

