

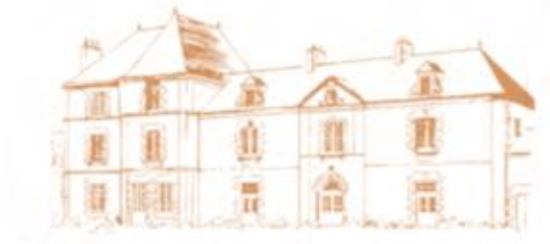
DOMAINE HERBAUGES

SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE



GROLLEAU GRIS IGP DU VAL DE LOIRE

ELEON'OR



Cépages/Varietal: 100% Grolleau Gris

Terroirs/Soil: Schistes. Schist



Viticulture: Jeunes vignes entre 20 et 25 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
20 to 25 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 » de 8 à 14 mois avec « bâtonnages »

At low temperature after a skin maceration in order to preserve aromas. 8 to 14 months aging on lees with regular stirrings



Notes de dégustation/Tasting notes: Arômes de pêche et de fruits de la passion, relevés de notes de fleurs blanches d'épices

Fresh, dominated by peaches and passion fruits flavours. Crisp and so aromatic palate, still delivering the unique and attractive light peppery and soft spices notes and length



Accords mets et vin/ Food and wine 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

Récompenses/Awards:



DOMAINE DES HERBAUGES

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492

Contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com

www.domaine-des-herbauges.com


**DOMAINE DES
HERBAUGES**
Jérôme Choblet - Propriétaire