

VERDEVIN®

IGP VAL DE LOIRE

Naturellement bas en alcool 8.5 %

Cépage :

Grolleau Gris 8.5 % Vol.

Vin naturellement peu alcoolisé.

SANS désalcoolisation ni désacidification. Le choix du cépage est important car le Grolleau Gris permet : un taux d'alcool naturellement bas.

Vinification :

Pressurage et débourage rapide à froid (4-5°C) pendant 2 semaines avec bâtonnage des Lies toutes les 6 heures pour concentrer le potentiel aromatique.

Fermentation à très basse température (début à 6°C, fin à 11°C), micro-oxygénation régulière pour limiter tous les facteurs réducteurs, permettant ainsi aux arômes du cépage de s'exprimer avec intensité.

Dégustation :

Le résultat est incroyable ! Un vin très fruité, aux arômes intenses de fruits blancs Notes d'agrumes, de fruits tropicaux se côtoient.

La dégustation est très équilibrée, et il est difficile de croire que ce vin ne titre que 8,5% Vol.



VIN PREMIUM en Canette Vinifié
par Jérôme CHOBLET – Vigneron



CHEMIN DES HERBAUGES - 44 830 BOUAYE
TEL : +33(0)2 40 65 44 92 - COMMERCE@DOMAINE-DES-HERBAUGES.COM
WWW.JEROMECHOBLET.COM

