

VERDEVIN®

IGP VAL DE LOIRE ROUGE

Naturellement bas en alcool 8.5 %

Cépages :

100 % Grolleau Noir

Viticulture :

Nous privilégions la maturation des peaux plutôt que de la pulpe : en effeuillant la zone de la grappe de raisin.

Les peaux bien exposées mûrissent plus vite que la pulpe, apportant un potentiel aromatique sans apporter trop de sucre et donc moins d'alcool.

Nous vendangeons de nuit et tôt pour assurer un faible taux de sucre et préserver les arômes du raisin.

Vinification :

Pré-fermentation à chaud puis fermentation à basse température, permettant d'extraire tout le potentiel fruité et la gourmandise du grolleau noir

Dégustation :

Délicieux et frais, ce rouge de Loire présente des arômes intenses de fruits rouges (fraise, cassis et framboise), légèrement épicés et très délicats. Un pur plaisir !



VIN PREMIUM en Canette Sélectionné
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

