



## IGP VAL DE LOIRE ROUGE " LE GROLLEAU " 2023 " COULEURS DU BREUIL " CHÂTEAU DU BREUIL / BIO

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Anjou  
Cépage(s) : 100 % Grolleau noir

### Note de dégustation :

Couleur rouge rubis d'intensité moyenne. Nez fruité et épicé évoquant les petits fruits rouges frais (groseille, framboise, fraise des bois), une touche de cassis et de poivre blanc. En bouche, c'est un vin à la structure légère, avec peu de tanins et une belle fraîcheur en finale. Le caractère fruité est croquant et omniprésent. Un joli vin rouge pouvant être servi un peu frais et ce dès l'apéritif.

Température de service : Entre 12 et 16 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



A déguster dès l'apéritif avec une planche de charcuterie, des rillettes, des charcuteries. A table, idéal avec des viandes blanches ou un carpaccio de bœuf. Dès que les températures estivales s'élèvent, il est très plaisant servi frais lors d'un barbecue.

### Commentaires du sommelier :

Le Grolleau noir est un cépage autochtone du Val de Loire et plus particulièrement de la Touraine et de l'Anjou. Il donne des vins rouges légers, frais, avec peu de tanins et des arômes de fruits rouges et d'épices (poivre blanc). Au Château du Breuil, il est cultivé en bio, sur des terroirs schisteux et les rendements y sont limités afin d'atteindre une parfaite maturité phénolique et aromatique. Après la vendange, les raisins effectuent une macération pré fermentaire à froid afin de tirer le meilleur parti du potentiel aromatique. Ensuite, macération traditionnelle de 28 jours en cuve inox avec peu d'extraction. Le domaine privilégie une infusion statique au lieu de remontage pour conserver un caractère aérien et souple. En dégustation, c'est un vin qui offre une palette d'arômes étonnant de



Puissance

[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

