

« Hého » le rouge

Vin de pays du Val de Loire. Il représente une production de 10 000 bouteilles par millésime. C'est un vin d'assemblage entre le Grolleau noir, le Gamay et le Cabernet franc.

Vin de Pays of the Loire Valley. It represents a production of 10,000 bottles per vintage. This is a wine blended from Grolleau Noir, Gamay and Cabernet Franc



Cépage / Variety	45% Grolleau noir, 45% gamay et 10% Cabernet franc. Cet assemblage peut varier selon les millésimes. 45% Grolleau Noir, 45% Gamay and 10% Cabernet Franc. This blending may vary depending on the vintage.
Age des vignes / Age of vineyards	15 à 20 ans / 15 to 20 years
Terroir /Soil	Sablo-limoneux et micaschiste / Sandy loam and micaschist
Vinification / Wine making	La récolte est manuelle Le gamay et le Grolleau sont vinifiés en macération carbonique. Le cabernet, après éraflage, subit une macération traditionnelle pendant 5 jours avec remontage quotidien. Les fermentations s'effectuent en cuve et pour partie en barrique. Manual harvest. Gamay and Grolleau are vinified in carbonic maceration. Cabernet, after de-stemming, undergoes a traditional maceration for 5 days with daily pumping-over. The fermentation takes place in vats and partly in barrels.
Dégustation / Tasting	Le Grolleau donne des arômes poivrés et le gamay la note de fruits frais. Le cabernet apporte la structure et le vanillé Grolleau gives peppery aromas and the Gamay some notes of fresh fruit. Cabernet brings structure and vanilla.
Conservation / Storage	2 à 3 ans /2 to 3 years
Accords / Food pairing	Accompagne les grillades, les plats exotiques, les salades d'été / Grilled meat, exotic dishes, summer salads.

SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49