



GROLLEAU

LES ATHLETES DU VIN

GROLLEAU

Appellation	Vin de France Grolleau
Terroir / Soil	Argilo limoneux sur schistes bleus, massif ardoisier Angers Trélazé. <i>Silty clay on blue schist with rocky slate subsoil.</i>
Cépage / Grape variety	100% grolleau
Age des vignes / Vine age	60 ans <i>60 years</i>
Vinification / Winemaking	Les raisins sont récoltés manuellement. Les raisins sont déversés directement dans les cuves pour faire une macération carbonique. L'élevage se fait en cuve ciment jusqu'à la mise en bouteille, en février. <i>The grapes are harvested by hand and then put directly into tank for a carbonic maceration. Maturation takes place in concrete tanks until bottling in February.</i>
Elevage / Ageing	En cuve ciment <i>In concrete tanks</i>
Dégustation / Tasting Note	Vin de soif, léger et épicé. A boire sur sa jeunesse dans les deux ans. <i>Easy drinking, light and spicy. A wine to be drunk while still young; within two years.</i>
Accompagnement / Pairing	Servi frais entre 8° et 10°C, il accompagne aussi bien les plats des poissons que les viandes blanches, les quiches, les tartes salées, les feuilletés. Excellent sur les charcuteries. <i>Serve chilled between 8 and 10 °C. This wine also goes well with fish, white meats, quiches and savoury tarts. It is an excellent match with "charcuterie".</i>
Degré alcoolique / Alcohol volume	12,5%
Sucre résiduel / residual sugar	0 g/L