

Les Griottes

AOC Valençay

Cépages : Gamay, Malbec, Pinot Noir

Vinification : Cuvaïson longue sous contrôle thermique pendant 3 semaines

Élevage : en cuve pendant 1 an

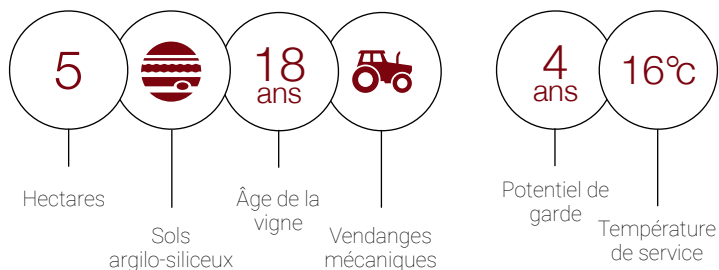


ORIGINE

Le terroir du Valençay, et tout particulièrement ces parcelles riches en silex blond ou rouge, produit un vin rouge friand à la finale épicée. Mais c'est surtout les notes de fruits rouges mûrs, voire de noyau qui dominent ce vin. Et là, ce sont des saveurs d'enfance qui reviennent en mémoire : celle de la cerise à l'eau de vie que le Grand père faisait discrètement goûter aux plus jeunes...



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe rubis aux reflets violacés
- Nez puissant où se mêlent les notes de fruits rouges et noirs de nos vergers (cerises, cassis, mûres...)
- Il confirme en bouche les notes fruitées et dévoile des tannins fondus et arrondis. Vin friand et gouleyant.
- Finale persistante sur les notes de poivre



ACCORDS

Il sera le compagnon idéal de la cuisine traditionnelle et des repas improvisés entre amis. Il se marie également parfaitement avec la délicatesse d'un plateau de fromages.



Notes :