

CUVÉE

rouge

GROLLEAU 2023

VIN DE FRANCE

Laissez-vous séduire par ce rouge 100% grolleau, élaboré avec passion par la talentueuse vigneronne Marie Thibault. Ce vin incarne à merveille la quintessence de ce cépage avec sa texture juteuse et sa fraîcheur bienvenue!

CÉPAGE	grolleau
TERROIR	vignes de 30 ans sur sols d'argiles blanches à silex
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	grappes entières / 7 jours de macération carbonique en cuve béton / fermentation en cuve béton / non collé / non filtré / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en cuve béton



MARIE THIBAUT

ARTISANE : MARIE THIBAUT