LES VEILLEURS ROUGE 2022

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez sur des notes de fruits rouges, bouche structurée épicées et poivrées. Parfait sur une entrecôte au poivre, une grillade de bœuf ou un barbecue d'été.

Accords mets et vins

Entrecôte aux poivre, barbecue

Détails

Viticulture : Biologique Région : Val de Loire

Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

Appellation: AOP Cheverny

Bio: oui

Cépages : Gamay, Pinot noir

Couleur : Rouge

Domaine : Domaine de Veilloux

Millesime: 2022 Contenance: 0,75 L Degrès: 13 %

Dégustation

Robe : Rubis
Nez : Fruits rouges
Bouche : Epicée et poivrée
Finale : Longue et soyeuse

Garde: 8 ans

Température de service : 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

Caractéristiques

Terroir: Argile

Cépage: 60% Pinot noir 40% Gamay

Vendange : Manuelle Viticulture : Biologique

Vinification: Naturel, levures indigènes, macération de 5 semaines

Elevage: Barrique 10 mois

