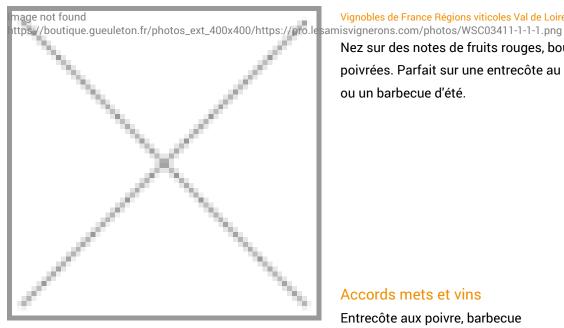
LES VEILLEURS ROUGE 2022

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

Domaine: Domaine de Veilloux

Couleur: Rouge Millesime: 2022 Degrès: 13 % Viticulture : Biologique

Bio: Oui

Contenance: 0,75 L Cépages : Gamay, Pinot noir Région : Val de Loire **Appellation**: AOP Cheverny Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

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

mage not found https://boutique.gueufetor.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png