

EN ROUE LIBRE

Vin rouge léger aux tanins fondus et aux notes de fruits rouges



CÉPAGES :

100% GAMAY

ÂGE DES VIGNES :

30 ANS

APELLATION :

TOURAINÉ

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILLO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MANUELLE

VINIFICATION :

ENCUVAGE EN RAISINS ENTIERS PUIS
MACÉRATION SEMI-CARBONIQUE DE 7 À 10
JOURS, FERMENTATION EN LEVURES INDIGÈNES.
ELEVAGE EN CUVE JUSQU'AU PRINTEMPS.



ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 14 ET 16°C, IL ACCOMPAGNE
LES PETITS PLATS DE TOUS LES JOURS,
CHARCUTERIE, RÔTIS, VIANDES BLANCHES,
GRILLADES ET FROMAGES.

GARDE :

3 ANS



Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES