

LES VEILLEURS ROUGE 2022

DOMAINE 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

Millesime : 2022

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir, Gamay

Région : Val de Loire

Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

Domaine : Domaine de Veilloux

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Cheverny

Bio : oui

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

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

