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 : Gamay, Pinot noir
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