# **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**

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

# 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

