



Penser Nature

« Le Grolleau Noir »



La gamme « PENSER NATURE » composée de trois vins (Rouge Rosé, Blanc), est une autre façon de découvrir les terroirs et cépages du Château de Passavant. A travers ces trois Vins de France aux règles d'élaboration souples nous pouvons élaborer des vins légers en alcool, aux sucres résiduels modérés, en mono cépage, sans ou avec très peu de sulfites..

Souple et léger, légèrement épicé il est parfait pour un déjeuner sous les arbres, au bord de l'eau...

- Belle robe rouge profond
- Limpide et sans pétilllement
- Bouche ronde

Le Grolleau noir mis en avant dans cette cuvée se caractérise par une belle souplesse au nez et en bouche, les notes de poivre toujours marquées dans ce cépage lui apporte son originalité. Agréable légèrement refroidi il accompagne un barbecue, des viandes blanches, volailles, porc,

Vinifié sans ajout de sulfites cela lui conserve son goût originel
Température conseillée : 12°C. ■



Caractéristiques

- **Cépage** : 100% Grolleau noir
- **Terroir** : sable et graves
- **Récolte** : manuelle
- **Vinification** : macération carbonique.
- **Elevage** : 4 à 6 mois en cuve
- **Accord** : pique-nique, barbecue, tête de veau, volailles

Analyse

- **Titre alcoométrique acquis** : 12.5 % vol.
- **Aucuns Sulfites ajoutés**

