

# GROLLEAU

## 2022



HAUTS BAIGNEUX

Une bouche délicate avec un **bel équilibre** entre  
la matière et l'aromatique.



### LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**  
100% Grolleau
- **Vignes :**  
Vendanges manuelles.
- **Terroir :**  
Cuvée parcellaire sur un coteaux d'argile à silex.  
vieilles vignes de 65 ans.  
Le plateau calcaire profond permet de conserver  
une fraîcheur avec une vendange en très belle  
maturité.
- **Vinification et Elevage :**  
Fermentation en petite cuve, permettant un foulage  
à la main pendant 6 jours, puis entonnage pour un  
élevage sur lies de 8 mois



### DEGUSTATION

Robe rubis intense.  
Nez épicé aux arômes de fruits rouge et de  
mangues.



### CONSEILS DE DEGUSTATION

- Apéritif,
- Volaille,
- Gibier,
- Dessert aux fruits exotiques.

**Potentiel de garde :** 8 ans

10°VOL.

