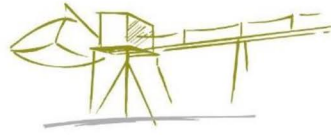


# Domaine du Sillon Côtier



Depuis 1887

## Grolleau Gris 2020



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Grolleau Gris 100%
Age des vignes	24 ans
Conduite	Culture raisonnée
Rendement	48 hl/ha
Techniques culturales	Densité de plantation : 5000 cep/ha Vignes palissées à 1,90 m de haut. Enherbement naturel et travail du sol mécanique.
Vendange	Récolte mécanique avec tri à la vigne.
Vinification	Pressurage direct. Fermentation alcoolique 15-17°C.
Elevage	Sur lies fines de fermentation.
Dégustation	Vin blanc sec aromatique avec un nez de pêche et fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche est ronde et pleine de fruits. Frais et léger.
Conseil de conservation et de service	A consommer dans les 2 ans pour conserver les arômes. A servir frais 10°C mais pas glacé.
Accord mets et vin	Apéritif, salades fraîches d'été, poissons grillés, fromages de chèvre.



EARL du Sillon Côtier – 1, ter Chemin de Trèlebourg, 44760 Les Moutiers en Retz

