



<b>Nom de cuvée</b>	<i>Radicalement Glou</i>
<b>Millésime</b>	<i>2024</i>
<b>Appellation</b>	<i>IGP Val de Loire</i>
<b>Assemblage</b>	<i>50 % Gamay 50% Grolleau noir</i>
<b>Le Vignoble</b>	<i>Nos vignes sont situées sur un plateau à 93m d'altitude au sud de la Loire. Elles sont plantées sur des sols argilo-limoneux avec des affleurements de la roche mère de schistes noirs. Le vignoble est cultivé en BIO depuis l'an 2000.</i>
<b>Vinification &amp; élevage</b>	<i>Vendanges manuelles de l'ensemble du vignoble. Vinification avec les levures autochtones. Les grappes entières ont été mises en cuve en grappes entières et en macération carbonique une semaine à 10 jours. Gouttes et presses sont ensuite assemblées pour un élevage d'un an. Mise en bouteilles sans filtration sans sulfites à l'automne 2025.</i>
<b>Descriptif</b>	<i>L'année 2024 a été très arrosée même pendant les vendanges. Un tri sévère a été fait par les coupeurs à la vigne pour ne garder que les plus belles grappes. Le Radicalement Glou 2024 est un rouge croquant et épicé, sur le fruit et à consommer même un peu frais pour les beaux jours du printemps et de l'été !</i>
<b>Alcool %vol.</b>	<i>12%</i>
<b>Sulfitage</b>	<i>Zéro.</i>
<b>Habillage</b>	<i>Bouteille bourguignonne légère, bouchon technique liège, étiquette, contre-étiquette, collerette, pas de capsule.</i>
<b>Total production</b>	<i>6 000 bouteilles</i>