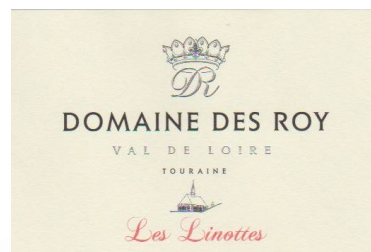


DOMAINE DES ROY

Vignerons
Val de Loire - Touraine



Les Linottes 2022

Nature des sols: argile à silex.

Mode de culture: culture biologique (certifié par Ecocert).

Age moyen des vignes: 50 ans pour le Gamay et 40 ans pour le Pinot Noir.

Date des vendanges: récolte manuelle les 8 et 9 septembre.

Rendement: 35 hl/ha.

Durée de macération: 10 jours, remontages doux en début de macération. Fermentation par des levures indigènes.

Assemblage: 15 % Pinot Noir et 85 % Gamay à l'encuvage.

Clarification : par soutirages et filtration légère.

Mise en bouteilles : mars 2023.

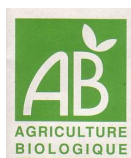
Commentaires de dégustation:

- ✓ robe rouge vive.
- ✓ nez intense de griotte et de petits fruits rouges avec une note légèrement poivrée.
- ✓ attaque souple, bouche dominée par les fruits rouges, puis présence de petits tanins en fin de bouche. Vin friand.

Accords mets et vins: viandes blanches, quiches, tourtes, charcuterie...

Température de service: 15°C.

Durée de garde: 5 ans.



www.domainedesroy.com

domaine-des-roy@wanadoo.fr