

LES VEILLEURS ROUGE 2020

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez sur des notes de fruits rouges, bouche structurée épicées et poivrées. Parfait sur une entrecôte au poivre, une grillade de bœuf ou un barbecue d'été.

Accords mets et vins

Entrecôte aux poivre, barbecue

Détails

Degrès : 13 %

Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt

Domaine : Domaine de Veilloux

Couleur : Rouge

Région : Val de Loire

Appellation : AOP Cheverny

Cépages : Gamay, Pinot noir

Bio : oui

Viticulture : Biologique

Millesime : 2020

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argile

Cépage : 60% Pinot noir 40% Gamay

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Naturel, levures indigènes, macération de 5 semaines

Elevage : Barrique 10 mois

Dégustation

Robe : Rubis

Nez : Fruits rouges

Bouche : Epicée et poivrée

Finale : Longue et soyeuse

Garde : 8 ans

Température de service : 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

