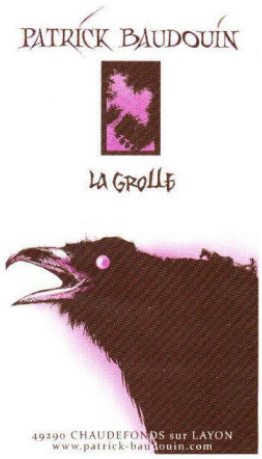
Domaine Patrick Baudouin La Grolle rouge 2020



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN
Millésime: 2020
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Grolle
Cépage dominant: grolleau

Description brève du produit :

Une cuvée 100% Grolleau "signée Baudouin" : une grande fraîcheur et des arômes intenses de fruits rouges croquants.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Patrick Baudouin La Grolle rouge 2020

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Texte de la contre étiquette pour comprendre l'étiquette :

"*Le premier sens que donne le dictionnaire de l'ancien français de Godefroy du nom féminin, une grolle ou une grole est* ***corbeau****, dans le centre-ouest de la France, détaillé comme freux ou choucas selon les provinces. Oiseau au plumage noir bleuté. Cela nous renvoie certainement au registre de la couleur des baies, par comparaison". Henri Galinié, "à la rencontre des cépages modestes ou oubliés*".

"Grolle : Corneille" dans "les rimiaux d'Anjou" Marc Leclerc 1918.

Cépage : 100% Grolleau

Vendanges : vendange saine avec potentiel de 10,7 - PH 3,37 - acidité totale : 5,4

Cuvaison : + 30 jours = remontage de jus uniquement pour mouiller le chapeau (infusion) car vendange très saine.

Élevage : en barriques pendant 4 mois