



IGP VAL DE LOIRE

LES BREMAILLES



Cépages : Pinot Noir

Terroir : Sol argilo-schisteux

Vinification : Récolte juste à maturité pour garder la fraîcheur. Vinification à 18°C cuve inox thermo-régulée. Extraction par remontage

Dégustation : Cette cuvée les Brémaillles est issue des meilleurs terroirs du Val de Loire. C'est un vin souple et rafraichissant qui se distingue par des arômes de fruits rouges, un nez aromatique aux notes d'épices et bouche souple et fruitée..

Accord mets/vin : Fromage de chèvre, Poulet rôti, tapas, apéritifs, escargot