



Domaine
Dhommé

GROLLEAU NOIR 2023

Vin de France
« Cuvée les Pirouets »

Le terroir :

Cépage: Grolleau Noir (Cépage
identitaire de l'Anjou)

Sol : argilo-limoneux sur schistes
gréseux

Âge des vignes : 20 ans

Rendement : 30hl/ha

Issu d'une nouvelle parcelle du
domaine, en conversion bio ;
cultivée sans aucun produit de
synthèse. Le sol et la vigne sont
travaillés uniquement
mécaniquement et manuellement.

La technique :

Vendange égrappée. Macération 6 jours. Filtration sur
terre

Degré alcoolique : 12°

Acidité totale : 4,1 g/L

SO2 total : 62 mg/l

Nombre de bouteilles produites : 2 400

La dégustation : La bouche est soyeuse, aux arômes de
fruits rouges (fraise, mûre) et d'épices.

Les accords mets et vins : Apéritif, légumes du soleil,
charcuterie et fromages doux. Peut se déguster
légèrement frais pendant les beaux jours.

Service : 12-14°C, à déguster dans les 3 ans.

Domaine Dhommé

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE

