

Le Clos des Sables La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit
olivier.picherit@orange.fr

Conversion BIO
Organic conversion phase
Ecocert®

Viticulteur
+(33) 6 84 63 65 28

www.clos-des-sables-vins.fr

FICHE TECHNIQUE

Cuvée des Piches VDP ROUGE

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : 100% Grolleau

Vinification : vendange à maturité , macération 3 semaines avec remontages pour obtenir un maximum de fruit . Jus de goutte et pressurage réduit pour le jus de presse séparé . Fermentation alcoolique puis malo-lactique en cuves enterrées .

Dégustation : Vin rouge léger sur le fruit avec des notes poivrées en fin de bouche . A consommer de préférence dans les 3 ans .

Accords Mets / Vins : Servir entre 13 et 16°C . Quiches , pizzas ou salades variés sans oublier le fromage .

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : 100% Grolleau

Wine making process: harvest with maturity .3 weeks maceration to keep maximum fruit extraction . Drop juice separated from press juice . Alcoholic and malolactic fermentations .

Tasting : A light and fruity wine, with hints of pepper . Keeps for up to 3 years.

Affinity with food : Best enjoyed between 13 to 16 ° celsius . Quiche , pizzas or various salads or cheese .