

Le P'tit Lolo Rouge

IGP Vin de Pays du Val de Loire

INFORMATION

Appellation : Le P'tit Lolo
Domaine de la Vinconnière

Cépage : 75% Cabernet
Franc + 25% Cabernet Sauvign

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Encuvage du
raisin avec macération
longue
Vinification en cuves avec
thermorégulation des
fermentations, autour de 25°
Soutirage 4 fois pendant
l'hiver
Elevage en cuve inox
pendant 6 mois

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Situé sur
le vignoble Nantais à Clisson

Surface : 45 hectares

Type de sol :
Argilo-schisteux

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : robe grenat intense

Nez : arômes concentrés de
fruits d'épice et de réglisse

Bouche : souple, rond,
élégant

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°C

Accords mets et vins :
Plats à base de fromage
(raclette, tartiflette,...)
Pierrades
Charcuterie
Plats à base de viande

Garde : 5 ANS MINIMUM

