



Domaine Escogriffe

GROLLEAU GRIS

Millésime 2018

Dénomination : Indication Géographique Protégée, Vin du Val de Loire blanc

Date des vendanges : 29 Septembre 2019

Cépage et localisation : Grolleau Gris implanté à Coutures sur Calcaire.

Conditions climatiques du millésime : Le Printemps très humide, qui s'est éternisé jusqu'aux portes de l'été a engendré un sacré stress chez les vignerons... Cette humidité ambiante favorise effectivement l'apparition et le développement des maladies fongiques, telle que le mildiou. Heureusement, les mois de Juillet et Août ont été secs et ont permis de rétablir un état sanitaire convenable au vignoble. Par ailleurs, la magnifique arrière-saison dont l'Anjou a bénéficié entre Septembre et mi-Novembre a favorisé la bonne maturité des raisins.

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendements : 60 hl/ha

Production annuelle : 4 862 bouteilles

Degré d'alcool : 13,50 %

Potentiel de garde : à boire jeune de préférence (dans ses 5 ans).

Vinification : Pressurage direct. Elevage en cuve fibre.

Conseils de dégustation :

- A déguster entre 8 et 10°C
- A déguster en apéritif sur des bouchées apéritives, des fruits de mers (huîtres).
- Pour les plats, poissons en sauce, volaille crémée, cuisine exotique relevée

Description du millésime 2018

Oeil : robe jaune aux notes « grises » (rose pâle)

Nez : très aromatique, fruité, agrumes (pamplemousse)

Bouche : bouche équilibrée (équilibre sucre-acidité-fruité), vivacité (grâce à l'acidité). 4 g/l de sucres résiduels qui apportent le gras en bouche. Belle rondeur et longueur.