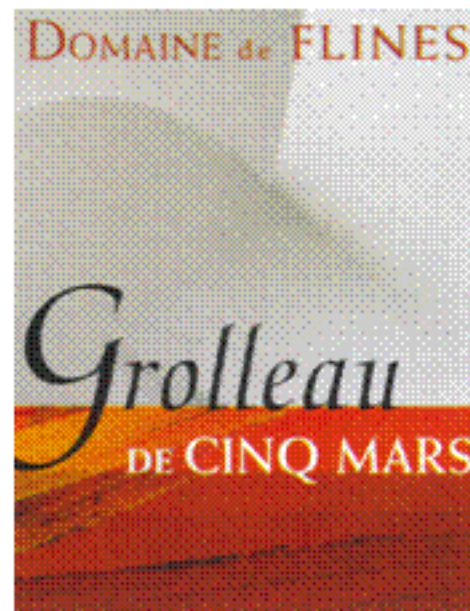




*Domaine de Flines*

# GROLLEAU

Vin De Pays du Val de Loire ROUGE



CÉNOLOGIE :

le **GROLLEAU**, vendangé manuellement, fermente en macération carbonique pendant 8 jours pour devenir un vin léger et agréable. Il possède une robe foncée aux reflets rubis. Au nez, il révèle des arômes fruités (cerise, myrtilles) très développés avec des tanins très gommés. En bouche, il reste dense et ample, avec beaucoup de matière et un fruité plaisant.

DÉGUSTATION :

à servir aux alentours de 10 / 11°, en accompagnement de vos charcuteries, rillons, pot-au-feu et fromages

GÉOGRAPHIE :

cépage du Val de Loire recommandé dans les terrains argileux avec beaucoup de cailloux. Son orthographe reste une énigme : on peut écrire Grolleau ou Groslot. La majorité s'accorde à situer l'apparition du Grolleau en 1810 sur la commune de Cinq Mars en Touraine, c'est la raison pour laquelle ce cépage est aussi appelé « GROLLEAU de Cinq Mars ».

EARL Domaine de Flines – société civile au capital de 8 000 € – Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60 –

[www.domainedeflines.com](http://www.domainedeflines.com) – [domaine.de.flines@wanadoo.fr](mailto:domaine.de.flines@wanadoo.fr)

RCS Saumur : 487675340 – SIRET : 487 675 340 00011 – APE : 0121Z – N° TVA : FR 58 487 675 340 – N° ACCISE : FR007012E0445