

Cuvée Penser Nature Le Grolleau gris



VIN ROSÉ

Cette cuvée dévoile des **arômes subtils et délicats de fleurs et de fruits**, offrant une légèreté rafraîchissante.

 **Sol** : Graves

 **Cépage** : Grolleau gris

 **Élevage / vinification** : Élevage en cuve inox



Vue

Robe rosée claire, translucide et brillante, évoquant la fraîcheur et la légèreté.



Nez

Bouquet est intense et séduisant, offrant une large palette d'arômes floraux et fruités, ponctués de nuances subtiles d'agrumes et de petits fruits rouges.



Bouche

Ronde, très aromatique et d'une belle harmonie entre acidité et sucrosité. Les notes de fruits rouges se mêlent à une délicate acidulé, offrant une finale longue et rafraîchissante.



Accords mets et vin

La cuvée Penser Nature Le Grolleau Gris serait idéalement mise en valeur avec un dessert à base de fruits rouges frais, comme une tarte aux fraises. Sa fraîcheur et sa rondeur en bouche s'accorderont parfaitement avec la douceur et la gourmandise de ce dessert.



Apéritif



Entrées



Plats Asiatiques



Desserts

À propos de la cuvée Penser Nature Le Grolleau gris

Découvrez le Penser Nature Le Grolleau Gris, un rosé bio **incroyablement aromatique et rond en bouche**. Surprenant par son équilibre parfait, ce vin offre une délicieuse sucrosité qui ajoute une note gourmande inattendue. Par ailleurs, des notes florales et fruitées, délicates et légères, apportent à son charme, mettant en lumière le caractère singulier du cépage Grolleau Gris. Enfin, il se distingue par **une bouche fruitée et légèrement acidulée** qui contribue harmonieusement à son équilibre.

Un cépage unique cultivé sur un terroir d'exception

Le Grolleau Gris, un cépage singulier à la région de l'Anjou, se cultive sur des terroirs sablonneux et graveleux. En effet, ces sols particuliers confèrent au vin une complexité et une finesse aromatique distinctes, constituant un véritable terreau pour le développement plein et entier du fruité du cépage.

Une vinification douce pour préserver le fruit

Ce vin s'élabore avec le plus grand soin, à partir d'une **récolte manuelle**. Afin de préserver le fruit et d'obtenir un vin peu alcoolisé, le vigneron laisse 40g/l de sucres résiduels dans le vin. L'élevage se fait ensuite en **cuve inox pour maintenir la pureté et l'expression du cépage**.

Dégustation : un voyage gustatif unique

La dégustation de ce Grolleau Gris s'avère être **une véritable escapade sensorielle**. Avec son profil intensément aromatique et sa rondeur en bouche, l'équilibre est brillamment maintenu par une acidité subtile. **Le caractère fruité et floral, typique du Grolleau Gris**, se dévoile pleinement dans cette cuvée, lui conférant ainsi une saveur inimitable.

Accords mets et vin : pour toutes les occasions

Si ce vin est **parfait en apéritif**, vous pouvez également l'associer avec des desserts fruités, un melon juteux ou des plats exotiques. Sa **légèreté et sa fraîcheur** s'accorderont à merveille avec la richesse de ces mets.

Production limitée pour une qualité optimale

Forte d'une production limitée à **seulement 1500 bouteilles annuelles**, cette cuvée assure une qualité constante, millésime après millésime. Quant au potentiel de garde, bien qu'il s'étende sur quelques années, **il est recommandé de savourer ce vin dans sa prime jeunesse**. En effet, c'est à ce stade qu'il exprime pleinement sa fraîcheur vivifiante et son fruité séduisant.