

Cuvée Penser Nature Le Grolleau noir



VIN ROUGE

Les arômes de ce vin sont marqués par **des notes épicées, de poivre vert** et une généreuse palette de **fruits rouges et noirs**.



Sol : Graves



Cépage : Grolleau noir



Sans sulfites ajoutés



Vue

Robe intense et profonde de couleur rouge.



Nez

Bouquet aromatique remarquable qui dévoile des arômes de poivre et des notes de petits fruits noirs.



Bouche

Fruité et légèrement épicé, une texture légère avec une touche sèche et une pointe acidulée, offrant une belle harmonie en bouche.



75 CL

13 % VOL

Sulfites : 10 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
12°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Penser Nature Le Grolleau Noir se marie très bien avec une tête de veau. Ce plat complète admirablement bien les notes épicées et la légèreté du Grolleau Noir.



Apéritif



Charcuteries



Viandes blanches



Volailles blanches



Fromages

À propos de la cuvée Penser Nature Le Grolleau noir

Déguster le Penser Nature Le Grolleau Noir, c'est découvrir **un véritable hommage à la nature**. Ce vin allie caractère distinctif et saveurs pures du Grolleau Noir. Les notes de poivre vert, de fruits rouges et noirs se mêlent en **un bouquet aromatique intense**. Léger, facile à boire, le vin affiche une structure tannique faible, mettant en valeur le fruit. Pour une dégustation pleine de fraîcheur et de légèreté, optez pour ce vin.

Culture bio : l'engagement de Penser Nature

Le Grolleau Noir de Penser Nature grandit sur un sol de sables et de graviers, cultivé en agriculture biologique. Penser Nature n'utilise que du **Grolleau Noir, un cépage endémique de l'Anjou**, pour cette cuvée. Cette démarche démontre un engagement réel pour **la préservation du patrimoine viticole régional**.

Une vinification respectueuse de l'environnement

La vinification de la cuvée se fait **sans ajout de sulfites, en macération carbonique**. Le processus implique l'usage de grappes entières pour préserver l'intégrité du fruit. De plus, Penser Nature écoule quotidiennement les jus pour limiter la macération des rafles végétales dans le vin. Le vin passe ensuite six mois en élevage en cuve inox, toujours sans sulfites ajoutés.

Dégustation bio : l'éclat du grolleau noir de Penser Nature

Lors de la dégustation, attendez-vous à une robe rouge profond et un nez marqué par des arômes de poivre et de petits fruits noirs. En bouche, le vin offre **une explosion de saveurs de fruits noirs, avec une légère touche épicée**. Sa légèreté et son approche sèche, un peu acidulée, le rendent idéal pour accompagner un pique-nique, un barbecue, des volailles, des viandes blanches, des fromages de vaches à pâtes molles, une tête de veau, des tapas, une plancha, ou même à l'apéritif. Servir légèrement rafraîchi, à une température de 12 à 14 °C, pour en apprécier pleinement les arômes.

Pour conclure, Penser Nature produit **chaque année environ 6000 bouteilles** de cette cuvée exceptionnelle, reflet de leur expertise en viticulture biologique.