



Domaine de la Tour Brune

Micro-domaine viticole dans les Pays de la Loire

HANGBE 2022

Vin de France

Cépages

100% grolleau noir
Vignes plantées en 1969

Terroir

Altérites de schiste (fin du massif armoricain) sur l'ensemble de la parcelle

Rendement

40 hectolitres / hectare

Vendanges

Récolte manuelle en caisse les 14, 15 et 20 septembre 2022

Vinification

Macération en grappes entières infusées 5 semaines
Pressurage sur pressoir vertical
Déplacement des moûts par gravité
Fermentation et élevage sur lie 5 mois
Mise en bouteille le 15 mars 2023

Dégustation

Couleur intense, rouge avec des arômes de fruits rouges, fraise, cerise, fleur blanche et groseille.

Service

Servi à 12-13°C, il accompagne facilement les salades estivales, les plats à base de grillades de viandes blanches.
Un dépôt dû à l'absence de filtration peut apparaitre

Analyses

Alcool : 11,8 % vol, glucose/fructose : non détecté, acidité totale : 3,44g(H₂SO₄)/L, ph : 3,69, Dioxyde de soufre total (méthode F.Paul) : non détecté

