

# Lafollie

## Indication Géographique Protégée Val de Loire



### Caractéristiques du Ptit Grain:

- Raisin noir.
- 50 % Gamay, 50 % Pinot Noir
- 50 % de l'encépagement.
- Production : 50 à 60 hectolitres / hectares
- Vinification : 2 types.
  - Par macération (vendange manuelle).
  - Par courte cuvaison de 4 à 6 jours.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte.

### Dégustation d'un Ptit Grain :

Léger et fruité, aux arômes de petit fruit rouge, il offre cette fraîcheur caractéristique. Gouleyant à souhait, il accompagne vos longues soirées d'été.

### Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans.
- Température de service : 10 à 12° C (frais).
- Accompagnera :
  - Barbecue
  - Pizza, couscous
  - Poulet rôti
  - Bar à la provençale