



Lafollie Ptit Grain

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la santé des vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols adaptés à l'expression du Gamay et du Pinot Noir.
- Vinification : Les raisins sont éraflés et fermentés selon les méthodes choisies, afin de capturer les différentes facettes du fruit.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve inox pour maintenir la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge vif et lumineux.
- Nez : Arômes de petits fruits rouges frais, comme la fraise et la framboise.
- Bouche : Fraîche et gouleyante, parfaite pour les soirées d'été.

ACCORDS METS ET VIN

S'accommode parfaitement avec :

- Barbecue.
- Couscous.
- Poulet rôti.
- Bar à la provençale.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols variés du Val de Loire, favorisant une belle expression aromatique et une maturation optimale des raisins.

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

80 % Gamay et 20 % Pinot Noir, offrant un équilibre harmonieux entre fruité et fraîcheur.

CARACTÈRE

Le Ptit Grain est léger et fruité, avec des arômes de petits fruits rouges et une fraîcheur caractéristique.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour profiter de sa fraîcheur.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge, légèrement évasé, permettant aux arômes de s'exprimer pleinement.