



# Grololo

Un Voyage dans les Vignes  
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

Cette cuvée doit son nom au cépage qui la constitue : le grolleau ou grosloot.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Grolleau
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 à 35 ans
RENDEMENTS	28 hl/ha
SUPERFICIE	25 ha au total
GÉOLOGIE DU SOL	Schistes et calcaires
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Courte macération carbonique. Extraction en douceur des arômes et des tanins pendant une fermentation en cuves inox.
ÉLEVAGE	10 mois en cuves. Filtration légère et dose minimale de soufre avant mise en bouteille.

CODE SAQ  
14922145

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
26.10 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Un voyage dans les vignes, c'est une traversée des plus beaux cépages du Val de Loire, des sols volcaniques du vignoble nantais aux terres argileuses des pays saumurois et tourangeau. Un ancrage au coeur de la Loire, à Mouzillon et des cuvées qui ont déjà fait le tour du monde ! C'est également une reprise de flambeau, celui de Jo PITHON et de la trilogie qui a fait son succès : GROLOLO. Pour ne rien trahir de l'héritage de Jo, nous avons choisi de proposer les Grololo blanc, rouge et rosé à l'identique, tant dans leur contenu que leur contenant. Bien sûr, Un voyage dans les vignes, ce sont aussi de nouvelles références répondant aux mêmes exigences de cuvées 100 % BIO, certifiées Qualité France et fruits d'une connaissance fine de celles et ceux qui font le (bon) vin en Val de Loire.