

# LES VEILLEURS ROUGE 2022

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez sur des notes de fruits rouges, bouche structurée épicées et poivrées. Parfait sur une entrecôte au poivre, une grillade de bœuf ou un barbecue d'été.

## Accords mets et vins

Entrecôte aux poivre, barbecue

## Détails

Millesime : 2022  
 Degrés : 13 %  
 Viticulture : Biologique  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Gamay, Pinot noir  
 Région : Val de Loire  
 Nom du Vigneron : Matthieu Arcourt  
 Domaine : Domaine de Veilloux  
 Couleur : Rouge  
 Appellation : AOP Cheverny  
 Bio : oui

## Caractéristiques

Terroir : Argile  
 Cépage : 60% Pinot noir 40% Gamay  
 Vendange : Manuelle  
 Viticulture : Biologique  
 Vinification : Naturel, levures indigènes, macération de 5 semaines  
 Elevage : Barrique 10 mois

## Dégustation

Robe : Rubis  
 Nez : Fruits rouges  
 Bouche : Epicée et poivrée  
 Finale : Longue et soyeuse  
 Garde : 8 ans  
 Température de service : 15°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

