

# 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

**Degrès** : 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

