



PIAK !

VIN DE FRANCE

2020

Sols : argilo-calcaire

Âge des vignes : 35 ans, en culture biologique

Cépage : grolleau

Vendanges : manuelles, ramassage en caisses de 20 kg avec tri à la vigne

Rendement : 55hl/ha

VINIFICATION

- Egrappé, macération de 10 jours
- Macération carbonique de 15 jours
- Assemblage au décucage
- Elevage 1 mois en cuve fibre de verre
- Turbidité naturelle

DÉGUSTATION

Vin rouge, léger et fruité.

La bouche est croquante, soyeuse et gourmande, le nez évoque un panier de fruits rouges frais.

Piak ! c'est le cri des assoiffés, quand la bouche est vraiment trop desséchée... C'est aussi une boisson qui désoiffe !

Parfait en apéritif, il accompagne aussi très bien les repas simples.

À déguster dans l'année.

DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons

315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR

+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr

www.domaine-bobinet.com