

# Éléon'Or



## IGP DU VAL DE LOIRE Grolleau gris

Éléon'Or

**100% Grolleau Gris**



*Liger d'Argent 2014 : concours des Vins du Val de Loire*

*Médaille d'Argent 2015 : concours des IGP du Val de Loire*

*Médaille d'Argent 2017 : concours de Ligers du Val de Loire*

### **Terroir**

sols légers, sur Schistes ; vignes d'une vingtaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée – Terra-Vitis .

### **Vinification**

A basse température après une macération pelliculaire afin de développer et conserver au mieux les arômes uniques de ce cépages local, puis élevage « sur lie » de 6 à 9 mois avec bâtonnages réguliers.

### **Commentaires**

Arômes de pêche et fruits de la passion, relevés de notes de fleurs Blanches et d'épices (poivre Blanc). Frais, souple et ample.

### **Suggestion de service**

Apéritif, poissons grillés, plateaux de crudités, charcuterie, poulet, salades, barbecue ; **original** : en hiver, il sera le parfait compagnon de vos raclettes.

VINS DU  
**VAL DE LOIRE**