

VIN DE FRANCE

RED HOT 2025

DOMAINE LES TROIS TOITS



Situation : Déjà reconnu pour sa rigueur et sa discrétion, le Domaine Les Trois Toits est une référence sur la commune de Vertou. Après 25 ans de travail passionné, Hubert Rousseau cède l'exploitation à Vincent Barbier et Cécile Perraud.

Depuis 2019, ils s'investissent pleinement sur le domaine qui s'étend sur 20 ha avec de beaux coteaux bien exposés.

Au travers du travail des sols et de la valorisation de la biodiversité sur le domaine, les vignerons expriment tout le potentiel du terroir et dévoilent la dimension minérale d'un enracinement sur le micaschiste et le quartz du cru « La Haye Fouassière ». Un domaine à suivre de très près !

Encépagement : 90% Gamay, 10% Côt

Terroir : Micashistes, Limons riches en quartz

Température de Service : 15 à 17°C

Potentiel de Garde : A boire dans la jeunesse

Observations : Bouche souple et fluide, marquée par une attaque fraîche et juteuse. Les tanins sont légers et fondus, laissant place à une expression gourmande de fruits rouges croquants (cerise, framboise). L'équilibre est porté par une belle vivacité, avec une structure peu extraite et très digeste.

La finale est fraîche, fruitée et légèrement épicée, avec une belle buvabilité.

Quelques accords : Brochettes de poulet marinées au paprika, Burgers maison, Planche de charcuterie...

