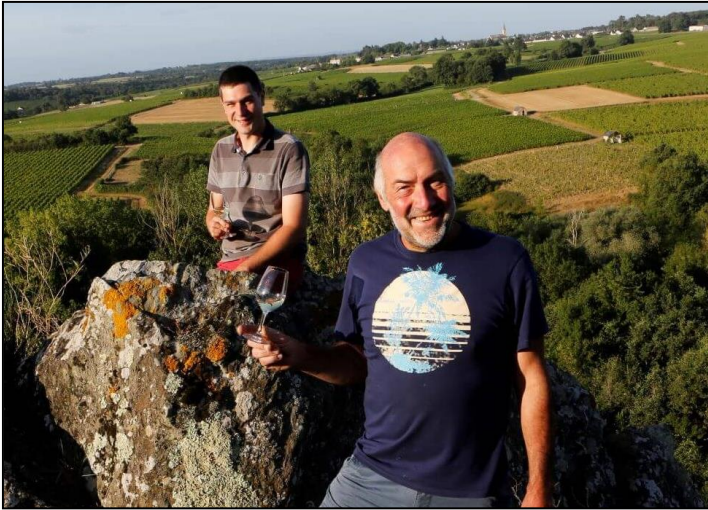


VIN DE FRANCE 2022

« GROLLEAU »

DOMAINE OGEREAU



Situation : Ce domaine familial de se situe au cœur des Coteaux du Layon et à Savennières dirigé par Vincent Ogereau à l'œuvre en binôme avec son fils Emmanuel. Sur 23 hectares de vignes, le Chenin cépage phare de cette région a le champ libre pour exprimer toutes ses facettes, en sec ou liquoreux, sur une mosaïque de terroirs : schistes, grès, spilite, sables éoliens, altération de schistes...

Depuis 2019 le vignoble Ogereau est certifié en viticulture biologique. L'approche en biodynamie est en cours depuis peu (2020) sous les conseils avisés de Michel Chevré. Le domaine Ogereau a été élu « Producteur de l'année » par Bettane & Desseauve en 2020 et laisse présager de très belles années à venir.

Encépagement : Grolleau 100%

Terroir : Schistes

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Cépage historique de l'Anjou, le Grolleau revient sur le devant de la scène par ses caractéristiques très « tendances » : vin souple, peu alcoolisé, gorgé de petits fruits rouges et d'épices (poivre), que l'on partage en toute occasion entre ami sous la tonnelle.

La famille Ogereau respecte cette identité en le magnifiant dans cette cuvée sobrement intitulée « Grolleau ».

Accords gourmands : Terrine de Foie de Volailles, Poulet fermier rôti, Grillades...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com