

DOMAINE DU GROLLAY



*Cyril Breccq - Vigneron*

# Le Clos de la Martellière

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil**

Cépage : 100% Cabernet franc

Nature du sol : Argilo-calcaire en surface avec un socle calcaire de tuffe qui permet de maintenir humidité et fraîcheur pour les racines.

Âge des vignes : 50 ans

Viticulture : Culture raisonnée (Label HVE 3), pour respecter l'environnement, avec des traitements ciblés et un travail mécanique du sol pour éviter le désherbage chimique.

Vignification & élevage : Raisin vendangé à la main et à la machine à son optimum de maturité. Macération longue et élevage en amphore pendant 9 mois pour l'expression complète du terroir, Ainsi que 9 mois en bouteille. Levures naturelles.

Dégustation optimale : Ce vin est très agréable dans sa jeunesse mais sera aussi apprécié après plusieurs années.

Notes de dégustation : Robe rouge grenat. Nez sur les fruits rouges bien mûrs, avec des notes légèrement chocolatées. La bouche est ample avec des tanins présents mais souples. Un bel équilibre entre puissance, matière et élégance.

Accords mets & vins : Ce vin accompagnera parfaitement les grillade, les viandes rouges, et un joli plateau de fromages affinés à pâte dure (Vieux Comté...).



