



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

C'est le vin de
FLO
ROUGE

Cuvée

Nom : Flò Rouge.

Appellation : Vin de France Rouge.

Cépages : Merlot, Gamay, Cabernet-Franc.

Terroir : Sur les Gneiss du Loroux-Bottereau.

Taux d'alcool : 13%.

Taux sucre : <0.5 g/L.


Production

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (50hL/ha maximum), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

Récolte : Mécanique avec trieur-égrenneur embarqué.

Vinification : Macération de la vendange égrappée 10 jours en cuve inox, FA sur le marc, pressurage pneumatique puis écoulement des jus en cuve souterraine par gravité, fermentation malolactique.

Élevage : En cuve souterraine en béton verré, à la nantaise.

Certifications : Haute valeur environnementale de niveau 3. 

Dégustation

Dégustation : Température idéale de service entre 13° et 15°C.

Potentiel de garde : 1 à 5 ans.

Commentaires sur le Millésime : Robe rouge rubis, nez de fruits rouges, bouche harmonieuse légèrement tannique.

Accords Mets et Vins : Accompagne à merveille les viandes rouges mijotées ou grillées.



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H

118 LE VAL-FLEURI, 44430 LE LOROUX-BOTTHEREAU, FRANCE

+33 (0) 2 40 33 86 84 - CONTACT@DOMAINEDELAUNAY.FR - WWW.DOMAINEDELAUNAY.FR

EARL VIGNOBLE DELAUNAY - RCS NANTES - SIRET 51445591400010 - NAF/APE 0121Z - IBAN FR76 1027 8361 4000 0123 8750 141 - CMCIFR2A

