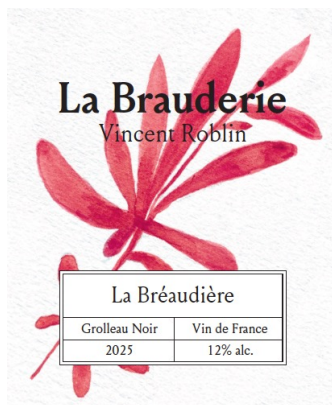


# La Bréaudière

## Vin de France 2025



### Caractéristiques générales

**Cépage:** Grolleau Noir

**Appellation:** Vin de France

**Type de vin:** Vin rouge

**Terroir:** Schiste Noir sur Argile, sol profond et frais, vigne orientée Nord-Sud

**Age des vignes:** 65 ans

**Mode de culture:** Agriculture biologique, en cours de certification (2<sup>ème</sup> année)

Travail du sol manuel, taille courte, ébourgeonnage rigoureux et relevages successifs manuels.

### Vinification et élevage

**Récolte:** manuelle, en petites caisses perforées le 09 septembre 2025.

**Vinification:** Eraflage et encuvage par gravité, macération courte avec de légers remontages pour une extraction en douceur. Fermentation par les levures indigènes, débutant en phase solide et se terminant en phase liquide après un pressurage délicat et un assemblage des jus de goutte et de presse.

**Élevage:** 6 mois en cuve de béton brut.

**Mise en bouteille:** fin février 2026.

### Service et Dégustation

**Profil:** Vin rouge léger et fruité, il peut être servi à une température de 16°C. Une légère aération ou une ouverture 1h avant le service sont conseillées.

**Potentiel de garde:** 5 ans

**Accords mets/vin:** Son profil frais et ses tannins discrets en font un vin qui peut s'adapter à tous les moments de dégustations. Que ce soit en accompagnement d'un apéritif, avec de la charcuterie, avec une viande blanche ou des légumes grillés.