



Appellation : IGP Val de Loire - Vendée

Dénomination : Les Lolos de Victor Rosé

Le domaine : La Grande Villeneuve.

Après un BTS œnologie, Victor décide de travailler dans les vignes au côté de son père, dans la région où il est né et qu'il affectionne tout particulièrement. Il s'agit d'un Terroir très spécifique à la confluence du Muscadet et de la Vendée. C'est en 2011 qu'il s'installe à son compte en tant que vigneron pour créer le Domaine de La Grande Villeneuve. Victor a une prédilection pour les Blancs et décide de se concentrer sur les cépages Melon de Bourgogne, Chardonnay, et Sauvignon Blanc qu'il adore. Les Grolleaux pour lesquels il voue une véritable passion font également parti de l'encépagement majoritaire du Domaine. Son truc, ce sont les vins fins, aromatiques et rafraîchissants et léger en alcool.

Le terroir : Schistes.

Les Cépages : 100% Grolleau Noir.

Elevage : Vinification en Cuve inox. Mise précoce.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Belle robe très claire et parfumée. L'attaque est généreuse et riche. Relativement court en bouche et marqué par des fruits rouges, avec une dominance de fraise, marqué par ce cépage typique. Les lolos Rosé sont idéales à l'apéro et à table.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

