

# ARGILO 2019 ROUGE

LES VINS DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez dominant sur le Pinot noir et la framboise, bouche fluide, beaucoup de finesse sur des notes épicées. Le compagnon idéal d'une pintade aux endives, de viande rouge ou de gibier.

## Accords mets et vins

Pintade aux endives, viande rouge ou gibier

## Détails

**Viticulture** : Biologique  
**Région** : Val de Loire  
**Nom du Vigneron** : Matthieu Arcourt  
**Domaine** : Domaine de Veilloux  
**Couleur** : Rouge  
**Appellation** : AOP Cheverny  
**Cépages** : Gamay, Pinot noir  
**Millesime** : 2019  
**Degrès** : 13 %  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile Calcaire  
**Cépage** : 80% Pinot noir 20% Gamay  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Naturel, levures indigènes, macération 5 semaines  
**Elevage** : Sur lies en barrique 10 mois

## Dégustation

**Robe** : Grenat  
**Nez** : Framboise  
**Bouche** : Fine et épicée  
**Finale** : Longue et soyeuse  
**Garde** : 8 ans  
**Température de service** : 15°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

