



Ogereau

Grolleau 2022

Le Grolleau est un cépage rouge historique de l'Anjou, présent depuis le début du XIX^{ème} siècle. Nous sommes ravis de vous le présenter en monocépage sur le millésime 2022.

DÉNOMINATION	VIN DE FRANCE ROUGE
CÉPAGE	GROLLEAU
VILLAGE	SAINT LAMBERT DU LATTAY
LIEU-DIT	LA FUYE
ROCHE	SCHISTES
ORIENTATION	EST
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01 ET EN CONVERSION BIO-DYNAMIQUE BIODYVIN



DESCRIPTION DU CEPAGE

Le Grolleau, ou Groslot, est cultivé depuis le XIX^{ème} siècle sur nos coteaux.

Il doit son nom à la couleur noire bleutée de ses baies rappelant le plumage de la Grolle, petit nom local de la Corneille.

C'est un cépage d'abondance pouvant offrir de très gros rendements avec des grappes de très gros calibre. C'est un cépage rustique, résistant au gel de printemps, au mildiou, à l'oïdium ainsi qu'à la sécheresse. Ses feuilles de très grande taille sont très peu échanquées, presque rondes.

Avec une viticulture exigeante, il produit des vins d'une belle finesse, peu alcoolisés, aux arômes subtils de pétales de rose. En bouche, c'est un cépage épicé. La structure légère offre des tannins vifs.

VITICULTURE

- Taille Cordon de Royat
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuels
- Vendanges manuelles
- Date de vendanges : 14 septembre 2022

VINIFICATION

- Macération semi-carbonique de 5 jours en grappes entières
- Elevage de 7 mois en cuve inox
- Mise en bouteille : 4 mai 2023
- Nombre bouteilles : 3458

ANALYSES

- 11,5% vol - 0,1g sucre/L - 2,9g/L acidité totale - 0,25g/L acidité volatile - 3,50pH - 22mg/L SO2 total

SERVICE

- Accompagne choucroute, jambon persillé, fromages
- Servir à environ 15°C



SARL FAMILLE OGEREAU
44 RUE DE LA BELLE ANGEVINE - SAINT LAMBERT DU LATTAY - 49750 VAL DU LAYON
+33(0)2 41 78 30 53 - CONTACT@DOMAINEOGEREAU.COM
WWW.DOMAINEOGEREAU.COM