

# LES VEILLEURS ROUGE 2022

DOMAINE DE VEILLOUX



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Nez sur des notes de fruits rouges, bouche structurée épicées et poivrées. Parfait sur une entrecôte au poivre, une grillade de bœuf ou un barbecue d'été.

## Accords mets et vins

Entrecôte aux poivre, barbecue

## Détails

**Bio** : oui  
**Nom du Vigneron** : Matthieu Arcourt  
**Domaine** : Domaine de Veilloux  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Cépages** : Gamay, Pinot noir  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Val de Loire  
**Appellation** : AOP Cheverny

## Dégustation

**Robe** : Rubis  
**Nez** : Fruits rouges  
**Bouche** : Epicée et poivrée  
**Finale** : Longue et soyeuse  
**Garde** : 8 ans  
**Température de service** : 15°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de Veilloux

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile  
**Cépage** : 60% Pinot noir 40% Gamay  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Naturel, levures indigènes, macération de 5 semaines  
**Elevage** : Barrique 10 mois

