



Le Moulin de la Touche

GROLLEAU GRIS

Région	Val de Loire
Dénomination	IGP Val de Loire – Pays de Retz
Cépages	100 % Grolleau gris
Couleur	Blanc
Millésime	2025
alcool	12 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois.
Dégustation	Robe jaune clair Vin frais et fruité aux arômes de pêche, abricot. A servir avec des crustacés, un poisson où même avec un fromage. Vin typique du pays de Retz
Service	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans
Références	Médaille d'or - concours national des vins IGP de France 2025

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulinelatouche.com - www.lemoulinelatouche.com

