

Nicolas
GROSBOIS

CHINON

Le Pressoir
37220 Panzoult

02 47 58 66 87
info.grosbois@gmail.com

LE MILLESIME

Le millésime 2022 est ligérien avec beaucoup de fraîcheur mais la matière et la maturité sont là. Il est donc frais et solaire à la fois, ça peut paraître paradoxal mais c'est ainsi.

Le vin s'envisage comme la cuisine, simplement. C'est comme cela que ma mère m'a fait grandir : dans sa cuisine, avec les amis de la famille, de bons légumes et de belles recettes... ça vous construit! Dans cette bouteille, il y a juste du raisin, du courage et énormément d'amour comme dans la cuisine de ma mère. Ah mais j'entends déjà les puristes dire "non"! Ils ont raison : Il y a juste un peu de souffre... mais pas assez pour empêcher d'embrasser votre voisin (e). A déguster dans de grands verres entre copains et copines. Sols travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimique.



CÉPAGE : 100% Cabernet Franc

Terroir : Le vignoble de 12 hectares conduit en agriculture biologique s'articule autour de 3 terroirs :

7 Hectares d'un seul tenant autour du "Pressoir" (le domaine), sol argilo-siliceux, sous sol calcaire, sur les pentes douces du coteau faisant face à la Vienne. Orientation plein sud.

2 Hectares dans la plaine de Cravant-Les-Côteaux, terres sableuses et caillouteuses, terrasses alluviales produisant un vin plus léger.

2,5 Hectares sur la commune de l'Île Bouchard, terroir calcaire, caillouteux.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage total. Vinification levures indigènes. Élevage en cuve béton.



12.5% vol

Garde jusqu'à 3 ans



Barbecue de viandes rouges

La cuisine de ma mère 2022

