

« Loyela Blues »

Vin de France



Informations techniques

Terroir : basaltique

Cépage : Riesling

Age des vignes : moins de 10 ans

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne

Vinification : pressurage direct puis débourage de 24H en cuve inox

Elevage : 4-5 mois en cuve



Dégustation :

Toujours frais, les vins de cette cuvée issus du cépage Riesling s'expriment selon le millésime sur des notes allant de la pomme verte à la pomme au four et la liqueur de mandarine ; sa bouche, où l'on reconnaît la tension du cépage tempérée par une douceur d'attaque, confirme cette impression de richesse et de fraîcheur. Plus un vin de bouche que de nez, il s'associera avec une viande blanche ou un poisson apprêté avec une sauce crémée dont la douceur demande du relief, ce que ce vin par sa structure est à même d'apporter.



Riesling forézien

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr