



# Éléon'Or

# Éléon'Or

**VIN DU VAL DE LOIRE**

Éléon'Or

**100% Grolleau Gris**



**Awards :**

Médaille d'Argent, *Silver Medal*, Concours des Ligers 2017  
(Vintage 2016).

Médaille d'Argent, *Silver Medal*, Concours des Ligers 2014  
(Vintage 2013).

**Terroir/ Soil :**

sols légers, jeunes vignes d'une vingtaine d'années conduites en  
Agriculture Raisonnée.

20-years-old vines grow on light soils and they are managed in  
Sustainable Agriculture.

**Vinification / Vinification**

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût,  
puis élevage « sur lie » de 6 à 8 mois avec bâtonnages réguliers.

The fermentation is done in thermo-regulated underground tank to  
conserve the aromas of must. Then it is matured on the lees from  
6 to 8 months with regular stirring of the lees in the barrel.

**Commentaires / Winemaker's comment**

Arômes de pêche et fruits de la passion. Frais, souple et ample.

Peach and passion fruit flavours. Supple, ample and fresh, this wine  
has a superb length in mouth.

**Suggestion de service / Serving suggestion**

Servir avec .... Apéritif, poissons grillés, plateaux de crudités,  
charcuterie, poulet, salades.

Serve with ... aperitif, grilled fish, platter of vegetables, pork meats,  
chicken, salads.