

DOMAINE GROSBOIS



On y revient, comme à la cuisine de nos mères

Déployé sur les coteaux du village de Panzoult, face au midi, le Domaine Grosbois mène ses vignes en agriculture biologique sur le lieu-dit Le Pressoir, en appellation Chinon.

La propriété familiale, pilotée depuis 2008 par Nicolas, un vigneron globe-trotter au charisme légendaire, exploite aussi une trentaine d'hectares de céréales et de prairie, de quoi égayer leurs 4 jolies vaches.

Qui dit Chinon dit cabernet franc, et avec les 13 parcelles du vignoble en découle toute une palette d'expressions : les terres graveleuses des bas de coteaux donnent lieu à des vins fruités, et les lopins argilo-siliceux des hauts de coteaux produisent des cuvées plus structurées.

Provenance : France / Loire

Type : Rouge



Millésime : 2025

Cépages : cabernet franc

Vinification : fermentation via levures indigènes, en cuve béton

Élevage : en cuve béton

Dégustation : arômes de fruits rouges mûrs et de poivre, touche florale, acidité bien fraîche, corps léger, tannins discrets.

À servir légèrement rafraîchi, pour une appréciation optimale :)



Un rouge « rosé » sans complexes aux destinées de gourmandises immédiates, très léger de ton, tonique sans être tonitruant. Bref, j'en salive déjà pour vous.

- Jean Aubry, Octobre '25



Extra Ball



26,65\$

Spécialité par lot



3770001475103