

VIN DE FRANCE

« PETITS CAILLOUX » 2024

Ferme du Mont Benault



Situation : C'est en 2008, après plusieurs années parisiennes dans la communication, que Stéphane Rocher décide de suivre une formation en viticulture dans le but de produire son vin dans la région de ses origines, le Layon. Il débute deux ans plus tard avec 2 ha à la Ferme de Montbenault située à Faye d'Anjou.

S'il lorgne sérieusement du côté de la biodynamie pour cultiver sa vigne, ce talentueux vigneron travaille déjà en bio par conviction et dans la même logique de développement d'une agriculture locale.

Encépagement : Grolleau gris 70% et Chenin 30%

Terroir : Schiste rouges et verts

Température de Service : 9°

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Un assemblage osé mais payant, avec un beau résultat ! Un vin d'un profil minéral et terroir lié au profil du Chenin mais également une touche finement aromatique apportée par le Grolleau gris.

Quelques accords : A l'apéritif avec des rillettes de maquereaux ou sardines, Gambas cuisinées au wok, Risotto aux coques...

