



LANDRON
CHARTIER

CÔTEAUX D'ANCENIS

Assemblage des 3 terroirs



APPELATION

AOC Côteaux d'Ancenis

CERTIFICATION

Agriculture biologique

MILLESIME

2020

CEPAGE

100% Gamay

RENDEMENT

45hl/ha

TERROIR

Sélection de Micaschiste

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle, 2 tris de vendages, macération égrappée de 40 jours sur le thème de l'infusion. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fermentation malolactique.

Elevage de 6 à 10 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe : Rouge rubis

Nez : Fruits rouges, fruits noirs, pointe d'épices

Bouche : Belle densité, bel équilibre, charnu, fruité, tanins fins

ACCOMPAGNEMENT

Viandes blanches, viandes rouges, fromages

Boutique Domaine LANDRON CHARTIER

51 PLACE JEANNE D'ARC

44150 ANCENIS

09.83.58.32.71