



LANDRON
CHARTIER

ESPRIT DETENTE ROUGE



On veut du bon, du beau et du fruit ..."



APPELATION

AOC Côteaux d'Ancenis

CERTIFICATION

Agriculture biologique

MILLESIME

2022

CEPAGE

100% Gamay

RENDEMENT

55hl/ha

TERROIR

Micaschistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle, macération égrappée 30 jours. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fermentation malolactique.
Elevage de 6 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe : Rouge rubis

Nez : Fruits rouges, pointe d'épices

Bouche : Equilibre parfait entre fruit, fraîcheur et rondeur

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, charcuterie, viandes blanches

Boutique Domaine LANDRON CHARTIER

51 PLACE JEANNE D'ARC

44150 ANCENIS

09.83.58.32.71